



**University of
Zurich**^{UZH}

**Zurich Open Repository and
Archive**

University of Zurich
Main Library
Strickhofstrasse 39
CH-8057 Zurich
www.zora.uzh.ch

Year: 1999

**Fabrikmahlzeit: Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und
Volksernährung in der Schweiz 1890-1950**

Tanner, Jakob

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-58583>

Monograph

Published Version

Originally published at:

Tanner, Jakob (1999). Fabrikmahlzeit: Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890-1950. Zürich: Chronos.

«Fabrikmahlzeit» untersucht die Entwicklung der Ernährung in der Schweiz vom ausgehenden 19. bis Mitte des 20. Jahrhunderts aus einer doppelten



Perspektive: Zum einen richtet sich die Aufmerksamkeit auf Betriebskantinen, die als Mittel zur Harmonisierung der «industriellen Beziehungen» zwischen Management und Arbeitnehmern eingerichtet wurden und sich im Spannungsfeld von Ernährungsgewohnheiten und betriebswirtschaftlicher Rationalisierung bewegten. Zum andern eignet sich die Geschichte der Ernährung als Sonde, mit der gesellschaftliche Umbrüche registriert werden können. Es wird gezeigt, wie moralische Kampagnen für eine «rationelle Volksernährung» durch ernährungsphysiologische Erkenntnisse und sozialstatistische Methoden unterstützt wurden. Mit dem thermodynamischen Modell des «menschlichen Motors» gelang es, die Volkswisheit «Wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen» wissenschaftlich zu begründen.

Eine für die Kategorie Geschlecht sensibilisierte Kulturgeschichte des Sozialen eröffnet neue Einblicke in die Innovationsdynamik der modernen Industriegesellschaft und ermöglicht es, die Popularisierung wissenschaftlicher Konzepte und deren Bedeutung im Alltag zu analysieren.

Jakob Tanner, geb. 1950, ist Professor für Geschichte der Neuzeit an der Universität Zürich. Er promovierte mit einer finanzhistorischen Untersuchung über die Schweiz während des Zweiten Weltkrieges. Er forscht über Nationalismus und kulturelles Gedächtnis sowie in den Bereichen Ernährungs- Drogen- und Medizingeschichte. Letzte Veröffentlichung als Mitherausgeber: Physiologie und industrielle Gesellschaft. Studien zur Verwissenschaftlichung des Körpers im 19. und 20. Jahrhundert (1998).

Jakob TANNER



CHRONOS



Jakob TANNER



Ernährungswissenschaft,
Industriearbeit und
Volksernährung in der Schweiz
1890–1950

CHRONOS

Tanner • Fabrikmahlzeit

Jakob Tanner

Fabrikmahlzeit

**Ernährungswissenschaft, Industriearbeit
und Volksernährung in der Schweiz
1890–1950**

CHRONOS

Publiziert mit Unterstützung des Schweizerischen Nationalfonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung.

Überarbeitete Fassung des 1995 von der Philosophischen Fakultät I der Universität Zürich als Habilitationsschrift angenommenen Manuskripts.

Umschlag: Thea Sautter, Atelier für visuelle Gestaltung, Zürich
Umschlagbilder: Vorderseite: Mensch und Arbeit im Schweizer Betrieb, Hg. Aktionsgemeinschaft Nationaler Wiederaufbau, Zürich 1943, S. 145; Rückseite: Firmenarchiv der Sandoz AG, Basel
© 1999 Chronos Verlag, Zürich
ISBN 3-905312-01-8

Inhalt

| | |
|--|----|
| Vorwort | 11 |
| | |
| 1 Einleitung | 15 |
| 1.1 Für eine Kulturgeschichte des Sozialen | 15 |
| 1.2 Essen und Arbeiten: Fünf Annäherungen an das Thema | 19 |
| 1.3 Essen in der Industriegesellschaft: Zwei Untersuchungsperspektiven | 24 |
| 1.4 Körper und Rationalisierung: Fragestellungen und Hypothesen | 26 |
| Die Verwissenschaftlichung des Körpers | 29 |
| Rationelle Volksernährung, weibliche Sozialarbeit, «organisierte Mütterlichkeit» | 31 |
| Herrschaft und Harmonie im Industriebetrieb | 32 |
| 1.5 Untersuchungszeitraum und räumlicher Kontext | 35 |
| Der Übergang zur Industriegesellschaft | 35 |
| Vom Industriearbeiter zum «knowledge worker» | 38 |
| Zur Schweiz als Untersuchungskontext | 40 |
| 1.6 Bemerkungen zum Forschungsansatz und zur Methodologie | 40 |
| 1.7 Stand der Forschung und Quellenlage | 49 |
| | |
| 2 «Menschlicher Motor», «Muskeldynamo» und «Körperfabrik»: Wissenschaftliche Körperbilder und produktivistische Metaphern | 53 |
| 2.1 Die zwei Körper des Arbeiters | 53 |
| 2.2 Die Physiologie als experimentelle Naturwissenschaft | 60 |
| 2.3 Maschine – «Motor» – homöostatisches System: Körperkonzepte in der Physiologie | 64 |
| Von der «Maschine» zum «Motor» | 65 |
| Die Genese des «Systems» | 68 |
| 2.4 Ernährungswissenschaft: «Das Energetische» und «das Stoffliche» | 71 |
| Industriearbeit und Fleischkonsum | 71 |
| Physiologie des Kraftwechsels und Isodynamik | 73 |
| Die ernährungsphysiologische Konstituierung des «schwachen Geschlechts» | 76 |

| | |
|---|-----|
| Die «differentia specifica» zwischen toten und lebendigen Motoren | 78 |
| Vitamine, Kochtechnik und Ernährungsreform | 81 |
| Von der psychologischen Rationalisierung zur biologischen Bedeutung der Arbeit | 83 |
| 2.5 «Thankful for this shock»: Der Forschungshorizont der Ernährungswissenschaft seit den 1950er Jahren | 86 |
| 3 «Rationelle Volksernährung»: Verwissenschaftlichung, Industrialisierung und Kostnormierung | 89 |
| 3.1 Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung | 90 |
| Richtig essen unter Knappheitsbedingungen | 93 |
| «Die Fabrik erzieht eben wesentlich nur für die Fabrik» | 97 |
| 3.2 «Rationelle Volksernährung» als «Gesundheitsoptimum» | 99 |
| Die Antinomien der moralischen Volksaufklärung | 101 |
| Nährwerteinheiten und Geldnährwerte | 103 |
| «Die Einführung der Leguminosen als schweizerische Volksnahrung» | 106 |
| Milch und Käse: die geglückte Verbindung von «national» und «rationell» | 107 |
| «Rational nutrition» in der Zwischen- und Nachkriegszeit | 110 |
| 3.3 Frauenarbeit, Ernährungswissenschaft und Familienwirtschaft | 113 |
| Frauen zwischen Industrie- und Hausarbeit | 114 |
| Ernährungsphysiologie und Küchentechnik | 117 |
| Anleitung zur «rationellen Ernährung» in Arbeiterfamilien | 122 |
| 3.4 Geschlechterbeziehungen, Familiarisierung der Unterschichten und Klassenkonflikt | 124 |
| Industriearbeit und Hausaufgaben | 125 |
| 4 Haushaltsrechnungen und Konsumstatistiken: Zum Lebensstandard und zur Ernährungsweise der «arbeitenden Klassen» | 127 |
| 4.1 Der Durchbruch und die Entwicklung der Sozial- und Konsumstatistik seit den 1890er Jahren | 130 |
| Die Erforschung der «Ernährungsweise der arbeitenden Klassen» | 131 |
| Der sozialwissenschaftliche Tatsachenblick auf die Ernährung | 133 |
| 4.2 Sozialstatistik, Ernährungswissenschaft und Lohnpolitik | 134 |
| Physiologisches versus soziales Existenzminimum | 135 |
| Ernährungsindexziffer versus Konsumentenpreisindex | 139 |
| 4.3 Konsumstatistiken und Haushaltsrechnungen: Erhebungsschwierigkeiten und Interpretationsprobleme | 143 |
| Konsumstatistik als Einmischung in private Angelegenheiten | 143 |

| | |
|--|-----|
| Ungleichverteilung von Nahrung innerhalb der Familie | 146 |
| Marktwirtschaft, Wertschöpfung und unbezahlte Hausarbeit | 146 |
| Qualitative Veränderungen des Nahrungsangebotes | 148 |
| Das Individuum, die Gruppe, die Gesellschaft | 149 |
| 4.4 Ernährungsgewohnheiten und Lebensstandard von Arbeiter-, Angestellten- und Beamtenfamilien | 151 |
| Das Engelsche Gesetz und die Kostformen von Arbeiterfamilien | 151 |
| «Notwendigkeitsgeschmack» und «Kultur der Armut» | 155 |
| Unterschiede zwischen Arbeiterfamilien und Angestellten-/Beamtenfamilien | 158 |
| Ausser-Haus-Verpflegung und Öffentlichkeit | 162 |
| | |
| 5. Blick hinter einige «Fabrikeinfassungen»: Essen und Trinken in der Basler chemischen Industrie | 185 |
| | |
| 5.1 «Der Motor der Freude an der Arbeit»: Das Beispiel Sandoz | 187 |
| 5.2 «Mehr Zurückhaltung bei der am Lunch oft geübten Kritik»: Das Beispiel Ciba | 198 |
| 5.3 «Und mir's Kantinli!»: Das Beispiel Geigy | 204 |
| 5.4 Gemeinsamkeiten und Unterschiede | 207 |
| | |
| 6 Familienökonomie, Fabrikarbeit und industrielle Beziehungen: Die Integration der Ernährung in den Industriebetrieb | 209 |
| | |
| 6.1 Vom «notwendigen Übel» zur unternehmenspolitischen Aufgabe | 209 |
| Endoküche – Exoküche: Ernährung im Spannungsfeld zwischen Familie und Fabrik | 209 |
| Formen der Ernährung in der Fabrik | 211 |
| Produktivitätssteigerung, Betriebsbindung, Sozialpartnerschaft | 212 |
| Vorbild USA: Vom bevormundeten Kantinenbesucher zum mündigen Cafeteriagast | 216 |
| 6.2 Der Hang zur Mahlzeit zu Hause | 218 |
| «Die «Entsorgung» des Arbeiters daheim» und die Moral der «Familienernährer» | 221 |
| Mechanisierung, Arbeitsrhythmus und Mittagessen | 223 |
| Widerstände gegen die «englische Tischzeit» | 225 |
| «Normalarbeitswoche» und freier Samstagnachmittag | 226 |
| «Amerikanisierung» der Kantine? | 229 |
| Gesetzlicher Normalarbeitstag und geschlechtsspezifische Arbeitsteilung | 230 |
| 6.3 Mitbringen und Aufwärmen von Speisen | 234 |
| 6.4 Kosthäuser, Esssäle, Speiseanstalten, Fabrikkantinen, Arbeiterinnenheime und Volksküchen bis 1914 | 237 |

| | |
|--|-----|
| «... eine gewisse Bevormundung des Arbeiters»: Eindrücke von Studienreisen der Eidgenössischen Fabrikinspektoren | 238 |
| Zum Ausbaustand von Fabrikantinen und Speisesälen | 240 |
| 6.5 Die Ökonomie der Pausen | 245 |
| Zeittöten und Geselligkeit: Pausen als Leistungseinbusse | 246 |
| Ermüdungszyklen, Ruhepausen und Zwischenverpflegung | 247 |
| Vom 3-Mahlzeiten- zum 5-Mahlzeiten-Turnus | 250 |
| 7 Vom Klassenkonflikt zum wissenschaftlichen Dissens: Ernährung im Spannungsfeld divergierender Interessen | 255 |
| 7.1 Das «Gefühl der Beschämung über die kärgliche Mahlzeit»: Esskultur, Klassenlage und Arbeiterorganisation | 256 |
| 7.2 «Kampf der Teuerung»: Der Stellenwert von Haushalt und Küche im proletarisch-sozialistischen Diskurs | 261 |
| 7.3 Von «Almosen» und «Geschenken» der Unternehmer zu «Rechten für die Arbeiter» | 263 |
| «Absolute Monarchien en miniature»: Sozialistische Kritik an den Wohlfahrtseinrichtungen | 263 |
| Linker Ernährungsrepublikanismus versus Physiologie des arbeitenden Körpers | 265 |
| 7.4 Wissenschaftlicher Dissens und Ernährungspolitik in der Zwischenkriegszeit | 268 |
| Das Projekt eines «Schweizerischen Ernährungswissenschaftlichen Instituts» | 268 |
| Deflationspolitik und Ernährungsreform in den 1930er Jahren | 270 |
| Arbeitswissenschaft und «Ernährungsprobleme» | 271 |
| 8 «Soldatenstuben» – «Arbeiterstuben»: Gründung und Entwicklung des Schweizer Verbandes Volksdienst (SVV) | 273 |
| 8.1 «Soldatenstuben» und «aktiver Dienst der Frauen» | 275 |
| Gründung und Entwicklung des Schweizer Verbandes Soldatenwohl | 275 |
| Else Züblin-Spiller | 278 |
| 8.2 «Unterernährte Arbeiter sind nicht leistungsfähig»: | |
| Von den «Soldatenstuben» zu den «Arbeiterstuben» | 279 |
| «Wo alles tot ist, musst Du leben»: Inszenierung der «Mutterliebe» | 283 |
| «Arbeiterstube» und «Betriebsgemeinschaft» | 285 |
| «Servir ceux qui servent»: Le Département Social Romand | 286 |
| «Alkoholfreiheit» und «Soziale Gerechtigkeit» | 287 |
| Amerika: «Efficiency craze» und «ansteckende Sauberkeit» | 291 |
| 8.3 Die Entwicklung des SVV aufgrund quantitativer Indikatoren | 294 |
| 8.4 Der SVV als «Familie»: Führungsstrategie und Corporate identity | 301 |

| | |
|--|-----|
| Aufgaben und Probleme der Verbandsorganisation und -führung | 301 |
| Der soziale Bezugsrahmen des «kollektiven Gedächtnisses» der «Volksdienstfamilie» | 307 |
| Die Ambivalenz der «Mütterlichkeit» | 308 |
| 8.5 «Wir stehen zwischen Hammer und Amboss» | 309 |
| 8.6 «Menschlicher Motor» und Arbeitsfreude: Die Kantine als «Heim» und «Ambiente» | 313 |
| Betriebliche Kollektivverpflegung als Heim und Familienersatz | 315 |
| Sauberkeit als Prinzip: hygienisch-gastronomische Rites de passage | 317 |
| 8.7 Die prekäre Balance von Engagement und Distanzierung | 318 |
| Der sittliche Charakter der Frau und die verschiedenen Verkleidungen der Liebe | 319 |
| Emotionale Turbulenzen in der Zellulosefabrik | 321 |
| 8.8 Der SVV zwischen Amerikaeuphorie und Deutschlandfaszination | 323 |
| Führerprinzip und Menschenführung | 323 |
| Studienreisen nach Deutschland und Italien: «Ruhe, Pünktlichkeit und Sauberkeit» | 325 |
| Der schweizerische Standpunkt im Zweiten Weltkrieg | 329 |
| 9 Der «Volksdienst» an der Arbeit: Mahlzeitenstruktur, Servicemodelle, Rationalisierung der Küche und Ästhetisierung der Mahlzeit | 333 |
| 9.1 Mahlzeitenangebot und -nachfrage in den SVV-Betriebskantinen | 333 |
| Nährstoffe und Nahrungsmittel: die Rohstoffe der Küchen | 336 |
| Menupläne und Rezepte für Werktag und Festzeiten | 340 |
| 9.2 Kulinarische Vernunft und Ernährungsphysiologie in der Kantine | 346 |
| 9.3 Selfservice: von der «Massenabfütterung» zum Ernährungspluralismus | 351 |
| Individualisierung und Rationalisierung | 352 |
| Selbstbedienung und Sparen beim Essen | 355 |
| «Die Idee der alkoholfreien Festbewirtschaftung mit Selbstbedienung» | 356 |
| Schichtarbeit und Krisenphänomene | 359 |
| 9.4 «I am for the new Housekeeping»: Taylorisierung der Küche und Rationalisierung der Hauswirtschaft | 361 |
| «Es kommt auf jede Minute an» | 362 |
| Expertenstatus, Frauenrollen und «Krisis der Hauswirtschaft» | 367 |
| Die Simultanpräsenz von Rationalität und Emotionalität in der Kantine | 369 |
| 10 Der arbeitende, widerstandsfähige Volkskörper: Rationierungssystem und Ernährungswissenschaft während des Zweiten Weltkrieges | 383 |
| 10.1 Kriegswirtschaft und Ernährungspolitik | 384 |
| Rationierung, Kaufkraft, Schwarzmarkt | 385 |
| 10.2 Typologie der Rationierungssysteme | 388 |

| | |
|---|---------|
| 10.3 Ernährungswissenschaft und Theorie der Ration | 392 |
| Gründung und Arbeitsweise der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung | 393 |
| Legitimation der Politik und Popularisierung von Erkenntnissen | 401 |
| Programm und Aufgabenstellungen der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung | 403 |
| 10.4 Agrarpolitik und Volksernährung | 404 |
| 10.5 Sättigungsgefühl, Hungererfahrung und «Volksgemeinschaft» | 410 |
| 10.6 Der Krieg als «Massenernährungsexperiment» | 415 |
| «Nutritional Unit» und «Normalverbraucher» | 417 |
| Arbeit, Beruf, Nahrungsmittelration | 421 |
| 10.7 Kaufkraftsicherung und Lebensmittelsubventionierung | 424 |
| 10.8 Gemeinschaftsverpflegung und Arbeitspausen | 428 |
| 10.9 Rationierungssystem, Ernährungstraditionen und Küchenarbeit | 430 |
| Kriegskost und Körpergewicht | 432 |
| Die Schweizer Hausfrau | 433 |
| 11 Zuviel essen – zuwenig wissen: Konsummuster und Ernährungswissenschaft in der Wachstumsgesellschaft der Nachkriegszeit | 437 |
| 11.1 Der «Wissensarbeiter» und die Hausfrau als Schwerarbeiterin | 437 |
| 11.2 Expansive Dynamik der betrieblichen Kollektivverpflegung versus Beharrungsvermögen von Ernährungsgewohnheiten | 442 |
| 11.3 Kritik an der «Fehl- und Überernährung» und neue Ansätze in der Ernährungsforschung | 445 |
| 11.4 «Hunger» nach 1950: Der Körper als Objekt des Konsums | 452 |
| 12 Zusammenfassung: Mangelerfahrung und Fabrikmahlzeit | 455 |
| Anhang | |
| Fabrikgesetz und Fabrikinspektorat | 467 |
| Verpflegungseinrichtungen des SSV bis 1950 | 469 |
| Verzeichnis der Abbildungen, Figuren und Tabellen | 483 |
| Abkürzungsverzeichnis | 485 |
| Anmerkungen | 487 |
| Quellen und Literatur | 557 |

Vorwort

«Wer nicht arbeitet, soll wenigstens gut essen». Diese scherzhafte Verkehrung eines bekannten Sprichworts kann nicht darüber hinwegtäuschen, wie eng der Zusammenhang zwischen Arbeit und Ernährung in der modernen Industriegesellschaft noch bis in die Nachkriegszeit hinein war. Dass Menschen ihr Brot im Schweisse ihres Angesichts essen sollen, gehörte nicht erst mit dem Aufkommen der Fabrikarbeit zur Alltagserfahrung. Doch seit dem letzten Viertel des 19. Jahrhunderts begannen Experten darin ein spezielles Problem zu sehen. Die Verwissenschaftlichung der Arbeit war nun mit dem Aufstieg der Ernährungsphysiologie verbunden, und diese forderte, dass jene, die in Fabriken und Werkstätten erwerbstätig waren, genug zu essen bekommen mussten. In den sozialen Auseinandersetzungen, die sich im Zuge des Industrialisierungsprozesses verschärften, umfasste die Würde körperlich arbeitender Menschen auch das Recht auf gute Nahrung. Umgekehrt wurde die Marxsche These, die «kapitalistische Umwandlung des Produktionsprozesses» münde in eine «industrielle Pathologie» und in eine «Verkrüppelung des individuellen Arbeiters», mit notorischem Nahrungsmangel in Verbindung gebracht. Die Kritik an der – so Marx wörtlich – «grossen Industrie» als einer «Martyrologie der Produzenten» und eines «ununterbrochenen Opferfests der Arbeiterklasse» war bezogen auf die Vorstellung ausgehungerner Gestalten. Die religiösen Anklänge der Marxschen Sprache können daran erinnern, wie sehr das Reden vom Essen auch im 19. Jahrhundert durch Bibelzitate inspiriert war. Im zweiten Schöpfungsbericht findet sich die Schilderung vom Sündenfall, der die Menschen dazu verdammt, fortan schweissbedeckt ihr Brot zu essen, und im zweiten Brief des Paulus an die Thessalonicher heisst es: «Wer nicht arbeiten will, soll auch nicht essen. Denn wir hören, dass einige unter euch unordentlich leben und nichts arbeiten, sondern unnütze Dinge treiben.» Diese Sätze folgen auf eine Warnung vor den «lügenhaften Zeichen und Wundern» des Bösen, vor der «Macht der Verführung» und der «Lust [...] an der Ungerechtigkeit».

Diese biblische Belehrung scheint von einem profanen Thema wie der «Fabrikmahlzeit» wegzuführen. Doch ist der Zusammenhang enger als vielleicht angenommen. Denn die Säkularisierung besiegelte mitnichten die Wirkungskraft des Glaubens und das Ringen um die richtige Ordnung. So schrieb Sigfried Giedion in «Die Herrschaft der Mechanisierung»: «An die Stelle des Fortschrittsglaubens tritt immer mehr der Glaube an die Produktion.» Für den in meiner Studie gewählten Untersuchungszeitraum konstatiert Giedion einen «Fanatismus für die Produktion», der «in alle Klassen und Verästelungen des Lebens eingedrungen» sei und «alle anderen Überlegungen in den Hintergrund gedrängt» habe. Diese Einstellung fand auch in den Suppenschüsseln, Töpfen und Tellern von Fabrikarbeiterinnen

und -arbeitern ihren Niederschlag. Es ist gerade dieses unspektakuläre Geschehen, welches Einblick gibt in Strukturen langer Dauer, in zählebige Normensysteme, in Konstanz und Wandel der gesellschaftlichen Ordnung und in die Voraussetzungen und Folgen kontingenter Ereignisse.

*

Das vorliegende Buch beruht auf dem Manuskript einer Untersuchung, mit der ich mich 1995 an der Universität Zürich habilitiert habe. Aufgrund anderweitiger Verpflichtungen lag der Text während der vergangenen Jahren gleichsam im Tiefkühlfach. Da es keinen redaktionellen Mikrowellenherd gibt, um ein solches Produkt ohne weiteres tischfertig zu machen, waren aufwendige Zubereitungsschritte nötig, um das Ganze in Druck zu geben. Ich hoffe, der intellektuelle Nährwert dieser papierernen «Fabrikmahlzeit» habe zwischenzeitlich nicht allzustark gelitten – eine nicht unberechtigte Hoffnung, ist doch die Geschichte der Ernährung ein Bereich, in dem Forschungsbefunde nicht so rasch verderben. Aber: *The proof of the pudding is in the eating.*

Ein Buch wie dieses kommt nicht zustande, ohne dass man schlussendlich bei vielen in der Kreide steht. So möchte ich all jenen danken, die mich bei der Entstehung und der lange dauernden Fertigstellung der Arbeit auf ganz unterschiedliche Weise unterstützt haben. Wenn es eines weiteren Beweises für die These bedurft hätte, wie fließend die Übergänge zwischen Wissenschaft und Alltag sind, so könnte er hier gefunden werden. Es sind nicht nur Lebens- und Arbeitsbeziehungen von «langer Dauer», die produktiv wurden, sondern es sind auch das Gespräch in der Cafeteria des Archivs, der Wortwechsel zwischen den Regalen einer Bibliothek, der Gedankenaustausch auf dem Korridor eines Instituts und weitere flüchtige Situationen, die mich auf neue Spuren und Ideen brachten.

Als ein mit einem unorthodoxen Thema befasster Historiker war ich in ganz besonderem Masse auf die Hilfsbereitschaft des Personals in Archiven und Bibliotheken angewiesen. Mein Dank geht an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Archiv des Schweizer Verbandes Volksdienst/SV-Service (Zürich), des Schweizerischen Bundesarchivs (Bern), des Schweizerischen Sozialarchivs (Zürich), des Schweizerischen Wirtschaftsarchivs (Basel), der Staatsarchive Basel-Stadt und Zürich, der Firmenarchive der Ciba-Geigy und Sandoz (Basel) und des Archivs der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH), Zürich. Wichtig war für mich auch eine Reihe von informativen Fachdiskussionen. Mit der ehemaligen Leiterin des Schweizer Verbandes Volksdienst (SVV), Frau Margrit Bohren-Hoerni, führte ich 1993/94 zwei längere Gespräche. Frau Daniela Schlettwein-Gsell und Herr Georg Brubacher standen mir grosszügig mit ihrem ernährungswissenschaftlichen Sachverstand zur Verfügung und verhinderten so Fehlschlüsse, ohne selbstverständlich für allfällige Inkorrektheiten verantwortlich zu sein.

Mit der Forschungsarbeit kam ich im wesentlichen während meiner Assistenzzeit bei Markus Mattmüller an der Universität Basel voran. Ihm und allen Angehörigen des Historischen Seminars Basel gehört ein spezieller Dank. In den Räumen des Hirschgässleins 21 war jene kreative Atmosphäre spürbar, die noch allemal das Lebenselixier wissenschaftlicher Tätigkeit ist. Auf Initiativen dieses Seminars gingen insbesondere die Ernährungskolloquien in der «Casa Schlettwein» in San Pietro di Stabio (Tessin) zurück. Man gelangt hier durch einen wundervollen Garten auf

die von Arkaden überwölbte Veranda; auf den Steinplatten sind die alten Korbstühle angeordnet zur Gesprächsrunde. Georg Brubacher, Harald Dehne, Alf Lüdtke, Markus Mattmüller, Hans Medick, Sidney Mintz, Anne Murcott, Martin Schaffner, Daniela Schlettwein-Gsell, Gerd Spittler, Michael Wildt, Albert und Tina Wirz, später auch Elisabeth Meyer-Renschhausen und Clemens Zimmermann pflegten hier in den 1980er und beginnenden 90er Jahren mehrmals den lebhaften Disput über die Geschichte des Essens und Trinkens. Wenn es im Frühsommer gegen Abend draussen kühler wurde, sassen wir in einem hohen, grossen, abgedunkelten Raum. Im Cheminée knisterte das Feuer, es gab Polenta mit aromatischen Würsten und Pilzsaucen, wir tranken Merlot del Ticino und liessen es uns gutgehen. Aus solchen von Düften und Farben durchzogenen Stimmungsbildern speisen sich schöne Erinnerungen. Ich hoffe, nicht der Versuchung erlegen zu sein, die Fabrikmahlzeit zum nüchtern-funktionalen Gegenmodell dieser synästhetischen Gastmähler abgewertet zu haben.

Wesentliche Anregungen bezog ich auch aus den Tagungen, die unter der Ägide von Hans Jürgen Teuteberg, Alois Wierlacher und Gerhard Neumann durchgeführt wurden und den internationalen Austausch mit Ernährungshistorikerinnen und -historikern stark erleichterten. 1991 konnte ich mich auf Einladung der Maison des sciences de l'homme einige Monate in Paris aufhalten und mich unbeschwert und fern vom hektischen Seminarbetrieb der Schreibtätigkeit widmen. Ich danke Werner Baumann, Sybille Brändli, Béatrice Dietrich, Ruedi Epple, Beatrix Mesmer, Martin Schaffner, Beatrice Schumacher, Regina Wecker und Beatrice Ziegler für anregende Kommentare zu den Textentwürfen. In der Phase der Buchherstellung war es Monika Bucheli vom Chronos Verlag, die das Manuskript mit professioneller Kompetenz durch alle Klippen steuerte und mit sicherem Blick alles Nötige vorkehrte, damit die «Fabrikmahlzeit» nun vorliegt.

Ein besonderer Dank geht an meinen Lehrer Rudolf Braun, ohne dessen wissenschaftliche Leistungen ich kaum auf das Thema gekommen wäre und der mir jene Anregungen vermittelte, die nötig waren, um dieses Buch zu schreiben. Und *last but not least* danke ich Maya Natarajan, Walter Schöni, Elke Tomforde für die inspirierende Nähe, die ich in den Jahren, in denen dieses Buch entstanden ist, mit ihnen erfahren durfte.

1 Einleitung

1.1 Für eine Kulturgeschichte des Sozialen

Die Geschichte der Ernährung ist ein integratives Thema, das es ermöglicht, unterschiedliche Dimensionen der Sozial-, Kultur-, Geschlechter- und Umweltgeschichte miteinander zu verweben.¹ Bis in die 1970er Jahre als randständige Bereiche von der historischen Wissenschaft kaum beachtet,² wird die Geschichte der Ernährungsweisen und Essgewohnheiten seit einiger Zeit als besonders produktives Feld für Untersuchungen genutzt. Sie gibt Aufschluss darüber, wie beim Essen und Trinken soziale Bindungen und Netzwerke entstehen und sich verfestigen. Zugleich wird Ernährung als ein Medium analysiert, in dem sich gesellschaftliche Distinktion und Differenzierung ausdrücken. Nahrung erweist sich als physiologische Lebensbedingung, als soziale Praxis und als symbolische Ordnung; in der Verteilung der Lebensmittel werden die Geschlechterordnung, das Institutionengefüge und die Klassenstruktur einer Gesellschaft sichtbar; zugleich lässt sich Nahrung als Ressource für kulturelle Repräsentation und als Schauplatz von Aushandlungsprozessen und Konflikten interpretieren.

Nahrung motiviert und befähigt Menschen auf ganz unterschiedliche Weise zum Handeln, als einzelne und als Kollektive. Die Geschichte der Menschheit war über lange Zeitspannen hinweg eine Geschichte des Nahrungsmangels, des Hungers und des Hungerns. Hungersnöte waren häufig mit hoher Mortalität und extremen Ohnmachtserfahrungen verbunden. Der Begriff der «Hungerkatastrophe» täuscht allerdings über die Einsicht hinweg, dass solche Krisenphasen auch ein *empowerment*, das Gewinnen oder Wiederentdecken von Handlungsmöglichkeiten, zur Folge haben konnten.³ Denn das Durchleben existentieller Unsicherheit beruhte auf der gemeinsamen Erinnerung an früheres Durchhalten in extremen Lebenslagen. Mit dem Erproben von Überlebensstrategien konnte sich eine neue Innovationsbereitschaft und Lernfähigkeit aufbauen. Auch in Zeiten anhaltender Knappheit an Nahrung gab es allerdings Momente von Überfluss, die den entbehrensreichen Alltag durchbrachen. Doch das Gefühl von Unsicherheit und Verletzbarkeit dominierte; es gehörte zum Normalzustand einer Gesellschaft, in der das Angebot an Nahrungsressourcen instabil und deren Verteilung sehr ungleich war. Der Industrialisierungsprozess erscheint aus dieser Perspektive als kollektiver Aufstieg, in dessen Gefolge Hungerkrisen schliesslich überwunden und das frühere herrschaftliche Privileg der Nahrungssicherheit demokratisiert wurden.

Essen und Trinken nähren auch die Vorstellungswelt. Nahrung ist immer integriert in die Zirkulation bedeutungsproduzierender Zeichen, die auch dann präsent – vielleicht sogar besonders wirksam –, wenn akuter Mangel herrscht. Wer «Brot»

sagt, erzeugt ganz unterschiedliche Gedankenbilder; es kann sich um eine einfache semantische Zuschreibungsoperation (Hier ist es!), um eine Aufforderung (Nimm Dir davon!), eine Forderung (Ich will auch meinen Teil!), um eine Metapher handeln (den Brotkorb höher hängen) oder um ein Symbol (Brot als Leib Christi). Die Vielzahl von Bedeutungen erschliesst sich durch den Gebrauch der Sprache und durch den sozialen Kontext der Kommunikation. Ob Hunger oder Überfluss herrscht: immer sind Nahrungsmittel mit Bedeutungen überfrachtet, die sich wiederum in einer unaufhörlichen Zirkulation von Zeichen formen. Routine und Obsession, Wohlgeschmack und Ekel, Lust und Angst sind imaginierte Ingredienzen der materiellen Substrate, die zusammen die Ernährung ausmachen; Menschen verleiben sich durch die kulturellen Praktiken des Kochens und Essens Nahrungsmittel ein und eignen sich im selben Vorgang Sinnzusammenhänge an, wodurch diese wiederum verändert werden. Auf solchen Vorgängen basiert Kultur als identitätsbildende, sinngenerierende, in permanentem Wandel sich befindliche Kraft.

An Nahrungsmitteln machen sich Imagologien und Ideologien fest. Kontrafaktische Geltung hatte das Schlaraffenland, das schon immer für jene am attraktivsten war, die nichts zu beissen hatten. Humoralpathologie (die Lehre von den Körpersäften) und Diätetik (die Lehre von der vernunftgemässen und gesunden Lebensweise) lieferten ein unerschöpfliches Arsenal von Bildern, die kulinarische Qualitäten und körperliche Zustände mit dem Leben und dem Weltenlauf in einen Zusammenhang brachten. Im Industrialisierungsprozess, der im Verlaufe der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts viele wirtschaftlich entwickelte Gesellschaften zu prägen begann, setzten sich wissenschaftlich untermauerte Ernährungsideologien durch, so die Überzeugung, dass Fleisch in besonderem Masse Kraft gebe. Tierische Proteine standen für den Arbeitsmann und seine Muskelkraft. Kaum anzukommen vermochten die ernährungsphysiologischen Experten gegen die in der Arbeiterschaft weitverbreitete Auffassung, dem Schnaps komme eine stärkende Wirkung zu. Wer sich für Nahrungsmittel als Bedeutungsträger interessiert, der erkennt, dass Essen und Trinken – weit davon entfernt, einfach Kalorienaufnahme zu sein – ein Kraftwerk starker Gefühle in Gang halten, bei dessen Analyse sich schon manche die Finger verbrannt haben.

Aus geschichtswissenschaftlicher Sicht kann es nun nicht darum gehen, die starken Bilder, die sich Menschen vom Essen und Trinken gemacht haben, durch den Nachweis ihrer sozialhistorischen Ungenauigkeit oder ernährungswissenschaftlichen Unhaltbarkeit zu widerlegen. Bedeutungen sind real, und Bilder sind zentrale Bausteine der sozialen Konstruktion von Wirklichkeit. Zeichensysteme und ihre Bedeutungseffekte sind jedoch nur verständlich vor dem Hintergrund gesellschaftlicher Machtbeziehungen. Macht lässt sich nicht von ihrer semiotischen Dimension trennen. Das tägliche, grosse, schöne Fleischstück mochte für Arbeiter eine Schimäre sein – doch das Insistieren darauf unterstützte die lohnpolitische Forderungshaltung der Gewerkschaften und konnte die Bereitschaft zu Arbeitskämpfen stärken. Dasselbe Postulat wurde von Männern auch zur Durchsetzung überproportionaler Nahrungsansprüche im sozialen Mikrokontext der Familie verwendet. Das Resultat war eine in aller Regel zuungunsten der Frauen ausfallende ungleiche Verteilung der Lebensmittel. Die zählebigen Strukturen der Ungleichheit dürfen deshalb nicht einfach als Resultante eines Kräfteparallelogramms mit sozialen Vektoren verstanden werden, sondern auch hier sind mentale Dispositionen und phantasmagorische Vorstellungen in Rechnung zu stellen.

Eine für kulturgeschichtliche Zugänge wie für sozialhistorische Fragestellungen sensibilisierte geschichtswissenschaftliche Forschung hat sich also mit der Semiotik des Nahrungskosmos zu befassen. Dabei zeigt es sich, dass pauschalisierende Urteile kaum je triftig sind. Auch *prima vista* nicht nachvollziehbare imaginäre Projektionen sind analytisch ernst zu nehmen. Dies ist möglich, wenn die Interessen sozialer Gruppen und Klassen selbst als Resultat kultureller Lernprozesse begriffen werden. Das gelingt nur dann, wenn die Rolle der Einbildungskraft und des Vorstellungsvermögens, die gerade für die Geschichte der Ernährung so wichtig sind, zum integralen Teil der Untersuchung gemacht werden.

Um diese Problemstellungen werden seit den ausgehenden 1970er Jahren in profilierungstüchtiger Weise Kontroversen zwischen Sozialgeschichte und *cultural studies* ausgetragen, wobei die Streitpunkte oft schlecht gewählt sind. Jene, die zum Beispiel mit kulturalanthropologischen Ansätzen gegen die als traditionell titulierte Gesellschaftsgeschichte ins Feld zogen und strukturorientierte Erklärungsmodelle, wie sie in Anlehnung an Theorien von Max Weber entwickelt wurden, gegen die Methode der «dichten Beschreibung» setzten, hätten bei Clifford Geertz folgendes nachlesen können: «Ich meine, mit Max Weber, dass der Mensch ein Wesen ist, das in selbstgesponnene Bedeutungsgewebe verstrickt ist, wobei ich Kultur als dieses Gewebe ansehe.»⁴ Ausgehend von einer solchen semiotischen Definition von Kultur, ergeben sich zwei spannende Probleme, die den produktiven Kern von Diskussionen bilden, die so schnell nicht abgeschlossen sein werden: Erstens stehen die Wechselwirkungen zwischen Wissenschaft und Alltag zur Debatte. Wenn beide Handlungsfelder und Symbolsysteme unter dem Kulturbegriff subsumiert werden, dann lässt sich eine rigide Demarkationslinie nicht mehr bestimmen. Sowohl eine auf den *Modus vivendi* der wissenschaftlichen Gemeinschaft und die wissenschaftliche Erkenntnislogik eingeschränkte Wissenschaftsgeschichte als auch eine auf «kleine Dinge» konzentrierte, selbstgenügsame Alltagsgeschichte erweisen sich dann als theoretische Fehlkonstruktionen. Demgegenüber können zwischen Wissenschaft und Alltagsleben durchlässige Membranen identifiziert werden, die einen Austausch in beiden Richtungen ermöglichen und eine klare Unterscheidung zwischen diesen beiden Sphären verunmöglichen. Zweitens geht es um das Material, aus dem die selbstgesponnenen Bedeutungsgewebe gemacht sind. Die sprachliche Konstitution menschlicher Erfahrung – die entscheidende Rolle, welche Bilder und Sprache oder, verallgemeinernd, semiotische Systeme bei der menschlichen Weltaneignung spielen – legt es nahe, die Entgegensetzung von Daten und Texten, von überprüfbaren empirischen Sachverhalten und den sprachlichen Metaphern, in denen sie ausgedrückt werden, aufzugeben. Das tut der Faktengenauigkeit keinen Abbruch, geht jedoch auf Kosten einer gedanklichen Dichotomie, die streng zwischen «objektiven Strukturen» und «subjektiven Deutungen» unterscheiden möchte. Die zwei hier kurz skizzierten theoretischen Positionen haben vielerlei Implikationen, die im Verlauf dieser Untersuchung immer wieder sichtbar werden.

Die vorliegende Studie behandelt den Zeitraum vom ausgehenden 19. bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts und setzt die «Fabrikmahlzeit» in den Brennpunkt der Aufmerksamkeit. Das titelgebende Kompositum legt eine semantische Verknüpfung nahe. Mit der Mahlzeit in der Fabrik verbindet sich die Vorstellung eines kargen Essens und eines gemeinsamen Erlebnisses in einem kontrollierten Raum, der durch

die Erfordernisse einer rationellen und mechanisierten Produktion strukturiert ist. Diese in sozialhistorischen Studien vielfach dargestellten Befunde werden allerdings häufig sozialromantisch überhöht. Im imaginären Amalgam der «Industriearbeit», das so entsteht, stützen sich materieller Mangel, soziale Solidarität und politische Emanzipation wechselseitig. Die notorischer Knappheit an Kaufkraft unterworfenen Welt der Arbeit wird aus dieser Optik dem Reich des Überflusses und des Luxus entgegengesetzt; gleichzeitig kann der Hang der Arbeiter zur kollektiven Aktion als Gegenteil zu den modernen Tendenzen der Anonymisierung und Individualisierung gesehen werden. Die «Fabrikmahlzeit» stellt sich dann als die kulinarische Antithese zum opulenten Bankett und zum einsamen Mampfen dar. Die Gleichsetzung von Reichtum und Ästhetisierung auf der einen Seite sowie von Armut und Funktionalität auf der anderen ist jedoch nicht haltbar. Gerade dann, wenn sich das Erkenntnisinteresse auf Ungleichheit, Abhängigkeit und Ausbeutung in der Industriegesellschaft richtet, gilt es, das Sensorium für alternative Erfahrungsdeutungen zu schärfen, die aus der herrschenden gesellschaftlichen Realitätskonstruktion herausfielen.

Überhaupt erweist es sich als anregend, an kleine Ereignisse im Alltag dieselben Fragen zu stellen und sie mit denselben Konzepten zu analysieren, die erstmals an Beispielen der Kunstgeschichte erprobt wurden. So hat Gerhard Neumann unlängst vorgeschlagen, in Gastmählern «Distributionsknoten» oder – in Anlehnung an Michel Foucault und Stephen Greenblatt – «Dispositive» und «Schaltstellen im Spiel der <Zirkulation sozialer Energie>» zu sehen.⁵ Die Koppelung von Essen und Arbeiten, wie sie in der Fabrikindustrie während des hier gewählten Untersuchungszeitraums sprichwörtlich war, lässt es als besonders angemessen erscheinen, von «sozialer Energie» zu sprechen, stammt der Begriff «Energie» doch, wie Greenblatt ausführt, weniger aus der Physik als aus der Rhetorik, wo er die Macht der Sprache und die auf Sozialbeziehungen und kommunikative Interaktion (ein)wirkende Kraft von Symbolen bezeichnet. Wird die Zirkulation sozialer Energie analysiert, so geraten verschiedenartige symbolische und monetäre Transaktionen ins Blickfeld. In bezug auf das Theater schreibt Stephen Greenblatt, die Energie manifestiere «sich in der Fähigkeit gewisser sprachlicher, auditiver und visueller Spuren, kollektive physische und mentale Empfindungen hervorzurufen und diese zu gestalten und zu ordnen».⁶ Die «Inszenierung auf der Bühne»⁷ lässt sich nun durchaus mit einer Inszenierung am Tisch vergleichen – selbst wenn hier andere Energiepotentiale im Spiel sind, geht es doch auch um «wiederholbare Formen von Vergnügen und Interesse»: «In ihrer ästhetischen Erscheinungsform besitzt soziale Energie ein Mindestmass an Vorhersagbarkeit – um einfache Wiederholungen zu ermöglichen – und eine gewisse Mindestreichweite – um über den einzelnen Schöpfer oder Konsumenten hinaus eine – wie auch immer beschränkte – Gemeinschaft zu erreichen.»⁸

Diese Feststellungen gelten *mutatis mutandis* auch für die «soziale Situation Mahlzeit» im Kontext des Unternehmens und der proletarischen Sozialmilieus. Hier war ein ganzes Ensemble sozialer Energien am Werk und hielt soziale, symbolische und kommerzielle Tauschprozesse in Gang. Das Bild der Mahlzeit verstärkte geschlechtsspezifische Rollenprofile und soziale Statuspositionen und trug damit zur Dauerhaftigkeit gesellschaftlicher Strukturen bei. Im ausgehenden 19. Jahrhundert geriet die «Energie» dann in den Bann der Naturalisierung. Sie wurde auch im Alltag

physikalisiert; als Zentralkategorie der exakten Wissenschaften brachte sie die mächtige Metapher des «menschlichen Motors» zum Funktionieren. Durch den ersten Hauptsatz der Thermodynamik wurden Ernährung und Arbeit aufeinander bezogen, während der Entropiesatz eine theoretische Handhabe zum Verständnis der Ermüdung zu liefern schien. Damit konnte der Satz «Wer arbeitet, muss auch essen» szientifisch unterfüttert werden. Der Umkehrschluss «Wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen» lag längst vor, und deshalb erwies sich die Definition dessen, was «Arbeit» ist, von eminenter Bedeutung für Strategien sozialer Exklusion oder Zurückstufung. Von der Deutung der Arbeit hingen nicht nur die soziale Wertschätzung, sondern auch die *food entitlements*, das heisst die Anrechte auf Nahrung, ab.⁹ Die Untersuchung der «Fabrikmahlzeit» rückt solche Zusammenhänge ins Zentrum und zielt damit auf eine Erklärung des gesellschaftlichen Gesamtzusammenhangs. Dabei wird ein Kulturbegriff verwendet, der von seiner analytischen Reichweite her mit jenem der Gesellschaft deckungsgleich ist. In diesem weiten Kontext thematisiert «Fabrikmahlzeit» zweierlei: Einerseits geht es um die Mahlzeit als soziale Situation innerhalb des Fabrikareals. Andererseits haben mechanisierte Produktionsprozesse und fremdbestimmte Arbeitsrhythmen, wie sie für Industrieunternehmen typisch sind, weitreichende soziale Auswirkungen. Aufgrund dieser Doppelperspektive verbindet die vorliegende Studie eine Mikrogeschichte des Essens und Trinkens in der Fabrik mit einer Analyse wichtiger Dimensionen des soziokulturellen Wandels in der Industriegesellschaft insgesamt. Es handelt sich um den Versuch, eine «Kulturgeschichte des Sozialen» zu schreiben.¹⁰

1.2 Essen und Arbeiten: Fünf Annäherungen an das Thema

Als Einstieg in das Thema der Untersuchung habe ich fünf Quellentexte ausgewählt, mit denen sich zentrale Aspekte und Fragestellungen illustrieren lassen. Verfasst wurden sie von einem Industrieunternehmer, der Leiterin einer Organisation für betriebliche Kollektivverpflegung, einer Kantinenangestellten, einem Arbeitsphysiologen und einem Ernährungsreformer. Entstanden sind sie zwischen 1930 und 1936.

– 1930 veröffentlicht der Grossindustrielle *Dr. Oscar Sulzer* in einer Sonderausgabe der «Schweizerischen Arbeitgeber-Zeitung» zum Thema «Industrielle Betriebs-hygiene und Wohlfahrtspflege in der Schweiz» einen Aufsatz mit dem Titel «Wohlfahrt in der Industrie»,¹¹ in dem er einleitend ausführt: «Wenn man von Wohlfahrt spricht, denken wir Sulzerleute unwillkürlich an die Gebäude, die jenseits der Zürcherstrasse stehen, halb hinter den Kastanien und dem Weidenbaum versteckt. Das ist das Wohlfahrtshaus, dessen Mittelbau aus Holz den grossen Speisesaal enthält.» Sulzer erwähnt anschliessend «die alte Walke», wo sich die Küche mit den grossen Kochtöpfen befindet», und stellt die Frage: «Wie kommt es überhaupt, dass eine Maschinenfabrik sich mit Suppenkochen, Krankenwesen und dergleichen befasst?» Scherzend konstatiert er, man könne fast meinen, «die Hauptaufgabe der Industrie bestehe nicht mehr darin, Maschinen und andere Güter herzustellen, sondern Wohlfahrt zu treiben». Dies sei jedoch unmöglich, weil in einem modernen Industrieunternehmen «jede Ausgabe eine geschäftliche Begründung» verlange und

sich deshalb dem streng betriebswirtschaftlichen Kriterium «reiner Zweckmässigkeit» fügen müsse. Die Fordwerke in Detroit, wo man «alles haben kann, was der Mensch zum Leben braucht: Essen, Trinken, Hausrat, Kleider. Alles à la Ford», sind für Sulzer kein Vorbild. «Bei uns würde eine solche einseitige Beschaffung der Lebensnotwendigkeiten wohl von keiner Seite gewünscht und wäre kaum denkbar. Es ist uns allen wöhlher, wenn jeder nach seinem Geschmack leben und selig werden kann.» Eine «Ausnahme von dieser Regel» stellen indessen ausgerechnet die «mehrere[n] hundert Suppen und Mittagessen» dar, welche die Firma an jedem Werktag in Winterthur, Oberwinterthur und Bülach abgebe. «Weshalb? Es existieren ja in der Nähe der Werke genug Restaurants, Beizen und Pinten, wo diejenigen, die auswärts wohnen, ihre Verpflegung finden können. Trotzdem zeigt die Erfahrung, dass daneben Bedürfnis nach einem Lokal besteht, wo jeder für mässiges Geld eine nahrhafte Kost findet und wo keine Veranlassung vorliegt, mehr zu konsumieren als einer mag, und auch keinen Alkohol. Die Kantine bedeutet eine Ersparnis an Zeit und Geld, und zwar für beide Teile, Firma und Personal. Darin liegt ihre Existenzberechtigung.» Denn «ein modernes Industrieunternehmen, je mehr es auf die Herstellung von Qualitätsware angewiesen ist, desto mehr [müsse es] auch Interesse daran [haben], den Gesundheitszustand, die Tüchtigkeit und die Arbeitsfreude des Personals zu heben».

– In derselben Sonderausgabe der «Schweizerischen Arbeitgeber-Zeitung» findet sich eine Selbstdarstellung des SVV, verfasst von *Else Züblin-Spiller*, der Gründerin und Leiterin dieser Organisation,¹² die 1930 mit gegen 500 Angestellten insgesamt 70 Fabrikantinnen – viele davon in der Grossindustrie – auf treuhänderischer Basis nach dem Grundsatz strikter «Alkoholfreiheit»¹³ betreibt und einen Umsatz von gegen 3,5 Millionen Franken erzielt. Eine wichtige Zielsetzung des SVV, der vor allem in der deutschen Schweiz tätig ist, besteht darin, «die ihm übergebenen Wohlfahrtsbetriebe nicht nur zu Abfütterungsstätten absinken zu lassen, sondern nach Möglichkeit auch geistiges Leben in diese Räume hineinzubringen». An jene, die glauben, Weihnachten gehöre nicht in ein Fabrikmilieu, gelangt Züblin-Spiller mit der Aufforderung, «einmal einigen unserer Weihnachts-Mittage beizuwohnen»: «Die Säle werden mit Tannenzweigen oder Kränzen geschmückt, auf den Tischen stehen kerzenbesteckte Leuchter aus Tannengrün, neben dem Teller ein kleines geheimnisvolles Päckchen. Wenn die Gäste durch die Türe strömen, dann flammen die Kerzen am hohen Christbaum auf, die Leuchter auf den Tischen flimmern, von Grammophon oder von Kindern gesungen, ertönen die allbekannten Weihnachtslieder. Dann wird ein besonders gutes Festessen mit süssem Dessert und Kaffee serviert, natürlich ohne Preiserhöhung.» Durch diesen «Weihnachtszauber in der Fabrik», der die Fabrikleitung ja nichts koste, weil der Betrieb das Jahr hindurch dafür spare, fühle die Arbeiterschaft, «dass man mit Liebe an sie denkt». Else Züblin-Spiller stellt anschliessend an diese Schilderung fest, es sei «erfreulich festzustellen, dass sich die Auffassungen der leitenden Industriekreise in den letzten Jahren in bezug auf Wohlfahrtseinrichtungen sehr stark verändert und gebessert haben». Angesichts des «modernen Arbeitstempos, der vielfach veränderten Arbeitszeiten und der starken Beanspruchung des Menschen» sei es wichtig, «der Verpflegung und Ruhe in der freien Zeit mehr Beachtung zu schenken». Die SVV-Leitung misst deshalb «von Anfang an [...] sowohl der praktischen Einrichtung der Küchen, als auch der freundlichen, behaglichen Ausgestaltung der

Speiseräume grosses Gewicht bei [...], um so die Grundlagen für eine warme Atmosphäre zu schaffen». Eine Kantine betreiben heisst nicht nur Mahlzeiten herstellen; vielmehr stehen hier «alle Fragen, welche das Verhältnis des Menschen zur Industrie» betreffen, zur Diskussion. Ziel des SVV ist nicht nur die Ernährung, sondern er möchte «mithelfen, das gegenseitige Verständnis zu verbessern» und «Brücken zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer zu bauen».¹⁴

– Im Jahresbericht pro 1936 des SVV ist unter dem Titel «Was der Tag umfasst und anderes» ein Bericht aus einer Fabrikantine zu finden. Die *Mitarbeiterin K. M.* erscheint an ihrem «Kontrollmorgen» um Viertel vor sechs Uhr im Betrieb: «Von den Zügen kommt es schon vereinzelt und in Trüppchen, teils zum Morgenessen, oder auch um sich noch ein wenig hinzusetzen und zu dösen oder zu plaudern, wenn grad ein Thema aktuell genug ist. Die diensthabende Serviertochter hat die grossen Bols mit Kaffee, Milch oder Cacao gefüllt, wohl wissend, dass der Trunk die genau passende Wärme haben sollte. Interessant, die einen déjeunieren mit einem Ernst und einer Würde, also ob das weiss Gott die wichtigste und anstrengendste Arbeit des jungen Tages sei, andere essen mit Hast wie um eine Wette, und die dritten, nun, die essen eben, weil es auch getan sein muss. Jetzt aber, ein Hupensignal, das wachrüttelt und jeden irgendwie in Bewegung bringt. So verschieden die Temperamente, so verschieden auch dies Loslösen, und ich stelle mir vor, dass es genau so sein wird bei der Arbeit. Da kommt sicher ein Turner leichtfüssig federnd, beschwingt und gleich nach ihm das geborene Phlegma, er reckt sich noch einmal, streckt sich noch einmal, ach, wenn doch die Welt heut' Dunkelkammer wär! Zweites Hupen. Unser Schlusspunkt war ja noch gar nicht da, aber schon rennt er fast den Türpfosten um, die heisse Chokolade verbrennt fast den Magen; das Brötchen in der Hand und hinaus, aber oh weh, vor ihm schliesst sich das grosse Portal mit dem dritten Signal, dem Zeichen zur Arbeit. Eine Viertelstunde Abzug wegen der dummen halben Minute ...» In diesem zwischen präzisen Beobachtungen und Charakterklischees oszillierenden Stil geht es weiter durch den Tag mit «Küchendampf, Ventilatorenlärm [...] Tohuwabohu», und «in diese Melodie der Arbeit schrillt das Telefon, und weil man an der Muschel noch freundlicher sein soll als beim Photographieren, frage ich mit Sonntagsstimme, was beliebt, und weiter: 45, mit Dessert, und was? Milchkaffee, nei, holländisch chani-nid, ja gern, gut, wir werden pünktlich bereit sein. Abgemacht ist ein Mittagessen mit viel Fleisch, dazu soll Milchkaffee auf 12 3/4 Uhr bereit sein für 45 holl. Studenten. Irgendwie und wo muss diese kleine Überraschung ins Tagespensum eingeschoben werden, schön sollte es auch noch sein, damit diese langen Holländer sogar in einer Fabrikantine etwas zu spüren bekämen von der heimeligen Schweiz, merken durften sie keinesfalls, dass ihre Voranmeldung so kurzfristig geschah. Und daneben wehe dir, Kantinenmutter, wenn die Alltagsgäste auch nur den Schimmer einer Idee bekämen, dass dein Interesse heut anders besonders galt, dann wär sie hin, die alte Liebe. Orakel: es geht, es muss gehn, es ging ...» Am Abend steht noch ein Lichtbildervortrag bevor, «und wir haben nichts damit zu tun, als für kulinarische Bereitschaft zu sorgen». Ob des grossen Andrangs müssen die SV-Frauen ihre «Sitzgelegenheit selbst mitbringen» – und trotz des anstrengenden Tages unterlassen sie es nicht, «sich hübsch [zu] präsentieren, dass unsere gute Hausmarke zur Geltung käme. Sie präsentierte! Nichts mehr von Müdigkeit, von des Tages Hast und Arbeitsspuren, wohl aber ein kleines Siegesleuchten, gelt, wir

habens geschafft, in den Augen. S. V. blitzblank in blau und weiss, und was ich jetzt mehr sagen würde, wäre von Übel.» Die Lichtbilder zeigen «ein Stücklein Schweiz, so schön mit seinen Bergen, seiner Flora, seinen Gletschern, Städten und seinen Häuschen am Hang, mit kernigen braunen Berglern, dass man in tiefem Glücksempfinden jauchzte, auch du bist da beheimatet. Und der Sonne Gold lag über allem, so dass sie selbst unsern <struben Tag> überstrahlte, der ja den Vorzug hatte, hinter uns zu liegen.» Um Mitternacht ist «alles wieder bereit für den kommenden Morgen, der neu uns wieder Überraschungen bringen oder auch normal verlaufen konnte».¹⁵

– Am 7./8. September 1931 findet am Betriebswissenschaftlichen Institut der ETH Zürich ein Orientierungskurs über Arbeitsphysiologie statt, an dem auch der SVV vertreten ist.¹⁶ *Prof. Jules Amar* aus Paris, eine der international anerkannten Kapazitäten der Arbeitsphysiologie, dessen 1914 erschienene Abhandlung über den «menschlichen Motor» Furore gemacht und breite Resonanz gefunden hat, hält ein Referat.¹⁷ Seine Ausführungen vor den versammelten Experten kreisen um eine thermodynamische Konzeption des menschlichen Körpers beziehungsweise des arbeitenden Menschen: «Gleich den mechanischen Motoren gehorcht der lebende Motor den allgemeinen Gesetzen der Energetik. Er verbraucht (an Nahrung und Sauerstoff) eine Energiemenge, die sich zwangsläufig in der vom Körper ausgestrahlten Wärme und in der durch Muskeln und Nerven geleisteten Arbeit wiederfindet. [...] Im Gegensatz zu den gewöhnlichen Motoren muss beim muskulären Motor Tätigkeit mit Ruhepausen abwechseln. Wenn Tätigkeit wie Ruhepausen richtig geregelt sind, ist die Ermüdung ausgeschaltet und wird Überarbeitung vermieden.» Zwei Tatsachen stehen für Amar «absolut fest»: Erstens bestimmt sich «der ganze Kraftaufwand des Organismus statt nach der Menge der verbrannten Nahrungsmittel nach dem verbrauchten Sauerstoff», und zweitens entwickelt «jeder verbrauchte Liter Sauerstoff [...] 4,90 grosse Kalorien». Zur weiteren Explikation dieser arbeitsphysiologischen Zusammenhänge geht Amar auf das «Gesetz über die Vorherrschaft der organischen Funktionen» ein, das besagt, dass «jedes arbeitende Organ [...] der Sitz einer übermässigen Verbrennung ist». Dieses Gesetz wird auf den «Blut- und Atmungskoeffizienten» (das heisst auf die Beziehung zwischen Atmung und «Blutbildung» von Sauerstoff) bezogen, wobei K jener Faktor ist, um den die «Verbrennung im Ruhestand» zu multiplizieren ist, um «die Intensivität der Verbrennung während der Arbeit» zu erhalten. «K ist ein physiologischer Prüfstein, der bezeugt, dass der lebende Motor nicht in Gefahr ist oder erstickt.»¹⁸ Im Fortlauf der Argumentation wird deutlich, wie Amar systematisch Tatsachen, Gesetze und Kennziffern ineinanderfügt, um so ein zusammenhängendes Erklärungsmodell des «menschlichen Motors» zu entwerfen. Aus den Ergebnissen seiner Forschung folgert er, dass «gute Betriebsrationalisierung [...] von jetzt an die Zusammenarbeit von Ingenieur und Physiologe» notwendig mache. Weil im modernen Betrieb «die Aufmerksamkeit und die Geschwindigkeit, mit der Sinne und Geist reagieren müssen, auf eine harte Probe» gestellt würden, käme es zu Ermüdungserscheinungen, «bevor die Muskeln eine ernsthafte Arbeit geleistet haben». Industrielle, die solche unnötigen Krafteinbussen verhindern wollen, müssen, so folgert Amar, die «Lehren der experimentellen Physiologie» befolgen, «denn diese erfasst den Faktor Mensch und misst die Müdigkeit, wie dies bisher nie der Fall war. Auf Grund dieser Zusammenarbeit, die – da die Wissenschaft partei-

los ist – wahrheitsgetreu ist, bin ich überzeugt, dass auch das notwendige Zusammenwirken von Arbeit und Kapital zustande kommen wird.»

– 1930 wird das interessierte Publikum nach Zürich zur Internationalen Kochkunstausstellung eingeladen. *Maximilian Bircher-Benner* hat hier eine «wissenschaftliche Abteilung» gestaltet, die «dem Gastgewerbe und den Ausstellungsbesuchern die Notwendigkeit einer Wandlung in der Volksernährung vor Augen [...] führen» soll. 1932 erscheinen die ausgestellten Tafeln zusammen mit einem Vortrag Bircher-Benners im Wendepunktbuch Nr. 18 «Nährschäden in Wort und Bild».¹⁹ Im Untertitel wird programmatisch vermerkt, es handle sich dabei um «Bruchstücke aus dem Schuldkonto der derzeitigen Ernährung der zivilisierten Nationen»; dieses Konto buche mittlerweile «für unsere 4 Millionen Einwohner [...] einen jährlichen Verlust von einer Milliarde und zweihundert Millionen Schweizer Franken».²⁰ Bircher-Benner kleidet seinen Vortrag in eindringliche Sprachbilder und konzipiert ihn als Gerichtsverhandlung, wo «Mörder» unter «furchtbare Anklage» gestellt werden, wo «Blutzeugen» in «Zeugenverhören» auftreten und schliesslich ein vernichtendes «Gerichtsurteil» gefällt wird. In Anlehnung an McCarrison²¹ diagnostiziert Bircher-Benner eine «Volksernährungs-Tragödie, die für die Forscher zur beinahe apokalyptischen Offenbarung geworden ist»: «Die Ernährungskrankheiten, die nach Millionen zählen, sind eine furchtbare Anklage gegen die derzeitige Ernährung der zivilisierten Nationen. Wichtiger noch sind für die Volksgesundheit die noch nicht bis zur ausgesprochenen Krankheit entwickelten unterschweligen Schäden, die Konstitutionsschwächen, die Minderwertigkeiten und die Minderung an Widerstandskraft, negative Gesundheitszustände, die dem Ausbruch der Ernährungskrankheiten vorangehen.» Besserung kann nur unentwegter «Kampf mit den Gewohnheiten und Vorurteilen» und «Erweckung des Interesses an den geheimnisvollen Vorgängen des Lebens» bringen: «Heute steht unumstösslich fest, dass die Nahrung der zivilisierten Nationen nicht vollwertig ist, auch wenn sie dem Voit'schen Standard entspricht. Es finden sich in ihr mehr verborgene Mängel, als wir heute noch wissen.» Unter Zitierung eines Kölner Kollegen erklärt Bircher-Benner, «das meist gebrauchte sicher tödlich wirkende Gift» sei «die tägliche Nahrung»: «Diese Nahrung gehört heute auf die Anklagebank. Sie ist eine raffinierte, heimtückische Zerstörerin der Gesundheit bis ins zweite und dritte Glied, und die Zahl der von ihr unter Leiden und Qualen allzu früh ins Grab gebrachten überschreitet um das Vielfache die Opfer des Weltkrieges.» Bircher-Benner postuliert eine «Revision von Küche und Ernährung» und schliesst seine Ausführungen mit den Worten: «Meine Damen und Herren, noch mögen sie gesund sein, aber Ihre Gesundheit ist in grosser Gefahr. [...] Der Ursprung alles Guten, aber auch alles Übels liegt im Physiologischen, sagte Nietzsche. Hier ist ein Anfang zum Wohle des Volkes. Seine Entwicklung liegt im Zusammenwirken von den Gästen des Tisches, den Wirten des Hauses und den Männern der Wissenschaft. Mein letzter Gruss aber gilt den klugen Herrinnen der Küche und den einsichtsvollen Köchen.»²²

1.3 Essen in der Industriegesellschaft: Zwei Untersuchungsperspektiven

Die fünf kommentierten Texte von Oscar Sulzer, Else Züblin-Spiller, Frau K. M., Jules Amar und Maximilian Bircher-Benner nähern sich dem Thema «Fabrikmahlzeit» ganz unterschiedlich. Drei Beispiele befassen sich ganz direkt mit dem Essen und Trinken in der Fabrik; bei zweien klingt die Thematik indirekt an. Auch in der vorliegenden Untersuchung werden zwei Blickrichtungen miteinander verschränkt: *Einerseits* geht es um die Mahlzeiten, die in Industrieunternehmen neben Maschinen, auf Treppen und in verborgenen Winkeln, in Esssälen, Kantinen, Wohlfahrtshäusern und Betriebsrestaurants eingenommen wurden. *Andererseits* wird «die Ernährungsweise der arbeitenden Klassen»²³ im Zusammenhang mit dem tiefgreifenden sozialen Wandel, der sich in Wechselwirkung mit dem Industrialisierungsprozess abspielte, analysiert.

Die *erste* der beiden Perspektiven setzt innen an: im Zentrum der Beobachtung steht die *Mahlzeit als soziale Situation im Kontext der Fabrik*. Dabei wird nicht nur die Frage gestellt, wie viele Leute wann, wo und unter welchen Umständen mit wem welche Speisen gegessen haben. Weil Ernährung nie blosser Nahrungsaufnahme, sondern ein eminent soziales Geschehen und gleichzeitig eine intime Angelegenheit ist, verdichten sich in der Mahlzeit gesamtgesellschaftliche, milieuspezifische und individuelle Befindlichkeiten, Problemlagen, Befürchtungen und Aspirationen. In der «Fabrik als Lebensform»²⁴ geht es zwar auch immer um die direkt leistungsrelevante Kalorien- und Nährstoffversorgung der Arbeitskräfte; darüber hinaus sind Geschlechterbeziehungen, Rollennormen, Verhaltensstandards, Vorstellungen vom richtigen und falschen Leben im Spiel; Essen und Trinken stehen in vielfältiger Beziehung zu Gruppenkohäsion und Individualisierung; zur Disposition stehen das Selbstwertgefühl und die Gewohnheiten von Menschen, die ihre Arbeit in der Industrie als etwas Fremdes erfahren und sie gleichzeitig auf verschiedene Weise mit ihrem Lebensalltag zu vermitteln und in ihre kleinen Traditionen zu integrieren versuchen. Die Kantine ist daher ein Ort der betrieblichen Mikropolitik.²⁵ Hier tun die in den industriellen Produktions- und Arbeitsprozess eingespannten Arbeitskräfte etwas, was sie schon immer gemacht haben – und gleichzeitig erwerben sie auf subtile Weise neue Leitbilder und üben neue Verhaltensnormen und Handlungsmuster ein. Die Kantine wirkt als Agentur einer unspektakulären Beeinflussung der Ernährungsgewohnheiten und stösst auch auf Misstrauen und Ablehnung. Sie ist ein Ort, an welchem sich Konflikte artikulieren können: hier kreuzen sich unternehmenspolitische Strategien (Steigerung der Arbeitsproduktivität, Gewinnmaximierung) mit den programmatischen Zielen der organisierten Arbeiterbewegung (proletarische Öffentlichkeit, «Rechte statt Geschenke»). Die «industriellen Beziehungen» zwischen Kapital und Arbeit im Unternehmen drücken sich auch in der Einstellung zur Mahlzeit in der Fabrik aus. Die Simultanpräsenz von Männern und Frauen in den Verpflegungsräumlichkeiten der Fabrik stellt darüber hinaus die Geschlechterbeziehungen vielfach auf die Probe. Die Mahlzeit kann zum symbolischen Objekt des Zornes werden, über das die im betrieblichen Arbeitsalltag erlittenen Frustrationen ausagiert werden. Im Schimpfen über das «schlechte Essen» äussert sich weit mehr als das Unbehagen, in unvertrauter Umgebung ungewohnte Speisen einnehmen zu müssen. Die «Magensonde» registriert vielmehr die gesam-

ten lebensweltlichen Irritationen arbeitender Menschen und gibt deren emotionale Befindlichkeit wieder.

Die *zweite* Untersuchungsperspektive setzt ausserhalb des Industriebetriebes an und interessiert sich zuerst einmal für die Auswirkungen der *great transformation* (im Sinne von Karl Polanyi)²⁶ auf Küche, Ernährungsgewohnheiten und Esskultur. Der Industrialisierungsprozess und der Übergang zur Fabrikarbeit werden dabei als Teil eines umfassenderen *gesellschaftlichen Veränderungsprozesses* begriffen. So war in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Wanderung in die Städte mit einer Ausweitung der Geldwirtschaft verbunden; die Verlängerung der Handelsketten, die Lebensmittel durchliefen, hatte bei Konsumenten und Konsumentinnen einen Verlust an Kontrolle über die Nahrung zur Folge. Damit waren Politik und Behörden gefordert. Mittels einer Lebensmittelgesetzgebung wurde dieser ganze Bereich einer rechtlichen Normierung und einer bürokratischen Reglementierung unterzogen.²⁷ Sozialhistorisch interessant ist der Wandel, den die Familienwirtschaft in der Durchbruchphase der Industriegesellschaft durchlief und vielfach auch erlitt; Ernährung war und ist in eine Struktur gesellschaftlicher Arbeitsteilung zwischen Männern und Frauen integriert. Der Aufstieg der bezahlten Lohnerwerbsarbeit hatte im primordialen Lebens- und Arbeitszusammenhang der Familie einschneidende Veränderungen initiiert, die sowohl Orientierungshorizonte als auch Praxisformen betrafen. «Le développement de la grande industrie et la formation des grandes villes ont eu pour résultats généraux [...] de séparer la vie professionnelle et la vie domestique», schrieb Maurice Halbwachs in seiner 1912 publizierte Studie über «La classe ouvrière et les niveaux de la vie»²⁸ – eine Aussage, die ebenso für die schweizerische Entwicklung gültig ist. Auch hierzulande änderten Menschen – freiwillig und unter äusserem Zwang – Vorstellungen und Verhaltensweisen, sie interpretierten die Gesellschaft und die Rolle, die sie darin spielten, neu. Sie begannen im Ernährungsbereich neue Ansichten über das zu entwickeln, was mit ihnen passierte und was ihnen fehlte oder was sie sich nun – endlich – leisten konnten. Im historischen Rückblick ist es beeindruckend zu sehen, wie eng der industrialisierungsbedingte Wandel bezogen blieb auf die Kontinuität familienwirtschaftlicher Lebens- und Arbeitsformen: die dynamische Expansion der mechanisierten Fabrikproduktion war auf eine ausreichende Versorgung mit leistungswilligen Arbeitskräften angewiesen. Eine solche war nur dann zu gewährleisten, wenn in einem nicht kommerziellen Kontext unbezahlte, unsichtbare, unausgesprochene «Vorleistungen» erbracht wurden. Weit davon entfernt, bloss passive Konsumeinheiten zu sein, erweisen sich Haushalte als aktive Produzenten von Gütern und Dienstleistungen, die nicht über Märkte abgesetzt werden. In diesen «kleinen Fabriken»²⁹ werden insbesondere auch Mahlzeiten hergestellt. Die familiäre Tafelrunde beruht auf dieser vor allem von Frauen geleisteten, wenig spezialisierten, jedoch auf beträchtliche Kenntnisse angewiesenen Arbeit. Auch in fabrikindustrialisierten Regionen blieb deshalb das Zu-Hause-Essen Normalzustand. Das Mittagessen in der Betriebskantine wurde von den Arbeiterinnen und Arbeitern bis weit ins 20. Jahrhundert hinein als lebensweltliche Anomalie empfunden.

Historische Untersuchungen über die *Protoindustrialisierung* haben die lebensweltlichen Kontinuitätslinien erkennen lassen, welche die verschiedenen Formen einer dezentralisierten Haus- und Heimindustrie mit der Fabrikproduktion verbanden.³⁰ Soziale Lernprozesse, die schon während des Ancien régime zur Entstehung

eines Reservoirs an qualifizierten, das heisst arbeitswilligen, sachkundigen, später fabrikindustriell nutzbaren Arbeitskräften führten, bezogen sich auch auf neue Formen der Ernährung. Das ausgehende 18. und beginnende 19. Jahrhundert erweisen sich unter diesem Aspekt als Innovationsphase.³¹ Die Neuerungen kamen durch ein Zusammenwirken von sozialen Zwängen und freiwilligen Anpassungen zustande. Auch wenn Tagesablauf und Lebensrhythmus im familiären Arbeitsbereich in starkem Ausmass fremdbestimmt wurden, so lässt sich noch lange Zeit eine subsistenzwirtschaftlich abgestützte, relative Unabhängigkeit sozialintegrierter Gruppen gegenüber dem «Industriesystem» und dem «Marktmechanismus» beobachten, wobei hier die (unbezahlte) Haus- und Familienarbeit von Frauen bedeutend war.³² Die soziale Situation der Mahlzeit war durch Bräuche und Gewohnheiten bestimmt. Die Fabrik integrierte Menschen stärker als die ältere heimindustrielle Produktionsweise in ein rigides Zeitregime, unterwarf sie einem heteronomen Arbeitsprozess und konfrontierte sie mit neuen Anforderungen. Dem sozialen Netz, das der Haus- und Familienwirtschaft zugrunde lag, kam hier vielfach eine kompensatorische Bedeutung zu. Die Untersuchung des Essens und Trinkens in der Fabrik handelt damit von einer doppelten Geschichte: die *eine* erzählt von Neuerungen, die von Nahrungsmitteln über Konsumformen bis zur Verteilung der Mahlzeiten über den Tag reichten, und zeigt, wie Menschen ein neues Arrangement mit neuen Lebensverhältnissen eingingen; die *andere* berichtet vom zähen Beharrungsvermögen von Gewohnheiten und verdeutlicht, wie dieselben Menschen, die durchaus flexibel auf neue Möglichkeiten reagierten, sich unter anderen, widrigen Umständen an die eigene Vorstellung vom guten Leben klammerten.

Indem die vorliegende Untersuchung sowohl im Innern von Fabrikbetrieben ansetzt als auch von gesellschaftlichen Leitbildern und Zielsetzungen her argumentiert, analysiert sie die Geschichte der Ernährung aus einer doppelten Perspektive. Die *zehn folgenden Kapitel* können den beiden Blickrichtungen wie folgt zugeordnet werden: In Kapitel 2 wird ein Überblick über die Geschichte der Arbeits- und Ernährungswissenschaft geboten. Kapitel 5, 6, 8 und 9 setzen stärker bei der Fabrik als einem sozialen Ort an, während die Kapitel 3, 4, 6, 10 und 11 primär die gesellschaftlichen Auswirkungen der Industrialisierung thematisieren.

1.4 Körper und Rationalisierung: Fragestellungen und Hypothesen

Die moderne Industriegesellschaft steht im Banne eines Rationalisierungsprozesses. Der Begriff der Rationalisierung ist an jenen der Berechenbarkeit geknüpft, und zwar im doppelten Sinne von «sich rechnen» und «berechenbar machen».³³ Dieser Rationalisierungsprozess war nicht nur ein eminent soziales Phänomen, sondern machte auch den Körper des Menschen in einer neuen Weise fremdbestimmter Nutzung verfügbar. Michel Foucault spricht von einer «immense campagne de moralisation ouvrière», die sich zwischen dem Ende des 18. und den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts abgespielt habe. Die singulären Körper der Arbeitenden wurden in der industriellen Organisation des Arbeitsprozesses zum kollektiven «Arbeitskörper» formiert, der in einer neuen Weise an den mechanisierten Produktionsapparat adaptiert und dabei einer sozialen Disziplinierung und Normie-

rung unterworfen werden konnte: «un corps ouvrier concentré, appliqué, ajusté au temps de la production, fournissant exactement la force requise».³⁴ Mit Blick auf die Ernährung stellt Bryan Turner dazu fest: “As a rationalization of eating practices, the growth of dietary science provides a potentially interesting area for examining Foucault’s attempt to indicate the subtle connections between the body, knowledge and power.”³⁵

Auch wenn die Fabrik gegen Ende des 19. Jahrhunderts unter dem Aspekt des gesamtwirtschaftlichen Beschäftigungseffekts noch ein marginales Phänomen war, entstanden hier doch ein neues Modell der Produktion und eine neue Problematik des Körpers und seiner physischen Materialität, «nouvelle forme de matérialité prise par l’appareil de production, nouveau type de contact entre cet appareil et celui qui le fit fonctionner; nouvelles exigences imposées aux individus comme forces productives». Die «prise du pouvoir sur les corps» geschieht im Zeichen einer «discipline de la vie, du temps, des énergies», sie wird beherrscht durch eine «nouvelle physiologie», wobei die neue Verbindung von Macht und Wissen auf Normabweichungen sowohl therapeutisch als auch bestrafend reagiert und somit ambivalenten Charakter aufweist.³⁶ Die neue Strategie sozialer Normierung ist geprägt durch die Anforderung der Industrialisierung und setzt den «corps productif» in Gegensatz zum «corps de plaisir».³⁷ Mit der Entgegensetzung von Produktivität und Verschwendung wurde die alte Dichotomie «gottgefällig/arbeitsam versus lasterhaft/faulenzend» modernisiert und auf neue Dualitäten bezogen: Ordnung versus Chaos, Reinheit versus Schmutz, Vernunft versus Aberglauben.³⁸

Dieser *Moralisierungsdiskurs* lag auch der um die Mitte des 19. Jahrhunderts sich formierenden *Hygienebewegung* und den kurze Zeit danach einsetzenden Kampagnen für eine «rationelle Ernährung» zugrunde.³⁹ Im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts manifestierten sich jedoch neue Tendenzen: “By the early 1890s, progressive scientists and reformers were attempting to end this cacophony of moralizing claims and to resolve the ‘worker question’ through science.” Dies stellt Anson Rabinbach in seiner Studie über den «menschlichen Motor» fest.⁴⁰ Die neuen Verwissenschaftlichungsstrategien waren eingebettet in eine Rationalisierungsbewegung, die sich nicht nur auf das moderne Industrieunternehmen konzentrierte und hier das Schwungrad innerbetrieblicher Reform in Gang hielt, sondern sich in der ganzen Gesellschaft, im Haushalt und auch in den Beziehungen zwischen den Geschlechtern bemerkbar machte.⁴¹

Als *catch-all-term* ist das Wort «Rationalisierung» allerdings wenig erhellend. Im folgenden wird versucht, diesen Begriff sozial- und alltagsgeschichtlich zu konkretisieren. Dabei kann nicht mehr angenommen werden, ein den Regeln einer homogenen Rationalität folgendes «System» habe eine irrationale oder arationale Lebenswelt mediatisiert oder kolonialisiert; vielmehr ist vom Axiom Max Webers auszugehen, «dass sehr unterschiedliche Handlungsmuster und Lebensführungen «rational» sein können».⁴² Anstatt ein einziges Modell vollkommener Rationalität mit einem Zustand der Abwesenheit von Rationalität zu konfrontieren, wird von der Existenz verschiedener Formen einer «eingeschränkten» beziehungsweise «begrenzten Rationalität» und einer «intuitiven Rationalität» im Sinne von Herbert Simon ausgegangen.⁴³ Rationales Verhalten bleibt dabei auf Gefühle bezogen, die eine wichtige Rolle bei der Auswahl von Problemen und bei der Zuwendung von Aufmerksamkeit spielen. Diese emotionalen Faktoren bestimmen in starkem Ausmass,

was Menschen als wichtig ansehen, worüber und mit wem sie kommunizieren, über welche Informationen sie schliesslich verfügen, wenn sie Erwartungen bilden, Interessen definieren, Ziele festlegen, innerhalb eines Spektrums von Möglichkeiten auswählen und – egoistische oder altruistische – Entscheidungen fällen. Rationalität ist auch deswegen limitiert, weil bestimmte Optionen mit Moralvorstellungen und ethischen Normen kollidieren können und deshalb gar nicht ernsthaft in Betracht gezogen werden. Diese verschiedenen Formen einer *bounded rationality* können zugleich Konflikte zwischen unterschiedlichen sozialen Trägergruppen zur Folge haben.⁴⁴ Es handelt sich dabei um Konflikte, die deshalb nicht einfach zu lösen sind, weil zum Beispiel das, was aus der Optik aufgeklärter Eliten als flagrante Manifestation abergläubischer Verhaltensattitüden erscheint, sich unter einem alternativen Blickwinkel durchaus als sinnvolle und rationale Handlungsweise erweist.

Eine historische Untersuchung muss zwischen einem solchen analytischen Verständnis und der Rationalisierung als einem zeitgenössischen öffentlichkeitswirksamen Thema unterscheiden. Seit der Jahrhundertwende und insbesondere in den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg wurde auch die zeitgenössische Diskussion zunehmend durch ein spezifisch *betriebswissenschaftliches Konzept der Rationalisierung* geprägt, das der Zielsetzung des «rationellen Betriebes», das heisst der systematischen Produktivitäts- und Wirtschaftlichkeitssteigerung im Industrieunternehmen verpflichtet war.⁴⁵ Die Vorstellung, industrielle Produktionsprozesse liessen sich ebenso wie die Verhaltensweisen und die Leistungsmotivation der Arbeitskräfte rationalisieren, waren das Resultat von standardisierten Wahrnehmungskategorien und einer harmonisierenden Sicht der Klassengesellschaft. Das neue «Regime des Wissens»⁴⁶ das in der Produktionssphäre durchgesetzt wurde, impliziert eine Kompetenzverlagerung von praktischem Können zu theoretischem Wissen: Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten wurden damit neu verteilt. Die Wissenschaftsdisziplinen, die den Menschen theoretisch als «arbeitenden Körper» konstituierten, zielten auf die praktische Umsetzung gewonnener Erkenntnisse ab: der «Arbeiter» und «seine Familie» sollten in Regie genommen werden, wobei sich organisierter Fremdzwang und die Internalisierung von Normen zu ergänzen hatten. Innerhalb von Industriebetrieben beruhte das «Regieren des Körpers»⁴⁷ zunehmend auf einer Trennung von planenden und ausführenden Tätigkeiten. Auch das, was die «arbeitenden Klassen»⁴⁸ im familiären Sozialkontext assen und tranken, wurde auf neue ernährungswissenschaftliche Einsichten bezogen und erwies sich als dringend veränderungsbedürftig. Die Versuche, Methoden der «wissenschaftlichen Betriebsführung» in Arbeitsprozesse und Produktionsverfahren umzusetzen, und die Absicht, die Normen einer «rationellen Volksernährung» in die Lebenswelt der «arbeitenden Klassen» einzufügen, erweisen sich so als Varianten ein und derselben szientistischen Realitätsaneignung. Beide Male geht es um gesellschaftliche Definitionsmacht, in der empirisch gestützte Aussagen mit normativen Vorgaben eine nur schwer entwirrbare Verbindung eingehen. Und beide Male liegt der Versuch vor, kulturelle Dominanz auf wissenschaftlicher Grundlage zu etablieren, um so die Gesellschaft auf die Anforderungen rationeller Lebensführung und produktiver Arbeit auszurichten. Im folgenden gehe ich überblicksmässig auf drei zusammenhängende Bestrebungen ein, die ich in dieser Arbeit untersuchen werde. Es geht dabei um die Rationalisierung des Körpers, der Geschlechterbeziehungen und des Industriebetriebes. In

allen drei Prozessen spielt die Verwissenschaftlichung eine zentrale Rolle; sie ist gleichsam das Medium der Rationalisierung und ermöglicht es erstens, den Körper produktivistisch zu instrumentalisieren. Sie motiviert und legitimiert zweitens die Professionalisierung der weiblichen Sozialarbeit und die Technisierung der Küche und fördert drittens die Harmonisierung von Herrschaftsbeziehungen im Industriebetrieb als Alternative zum Klassenkampf.

Die Verwissenschaftlichung des Körpers

Die Geschichte des Essens und des Trinkens ist zugleich eine *Geschichte des menschlichen Körpers und seiner Lebensäußerungen*, zu denen die «Arbeit» gehört.⁴⁹ Im ausgehenden 19. Jahrhundert wurde der menschliche Körper von der aufsteigenden und sich zunehmend institutionalisierenden Arbeitswissenschaft als eine Energietransformationsmaschine gedeutet, die Ernährung in Arbeitsleistung umsetzt.⁵⁰ In den Köpfen der Naturwissenschaftler begann der «menschliche Motor» zu arbeiten. Als abstraktes Funktionsgetriebe konnte dieser Motor mit der Zweckrationalität der mechanisierten Fabrikproduktion vermittelt werden. Diese «experimentell fundierte Funktionslehre» des Körpers⁵¹ blickte damals bereits auf eine längere Tradition zurück, und sie war eng mit der gesellschaftspolitischen Maxime eines Kampfes gegen die Verschwendung verbunden. Herrschte noch bis ins 18. Jahrhundert eine breitgefächerte Kritik am Luxus, am «Glitter und Glimmer» der Armen und an der Prunksucht der Reichen vor, so wurde mit dem Aufstieg der Fabrikindustrie ein Diskurs wichtig, der sich auf konkrete Einsparungsmöglichkeiten und auf eine «Ökonomie des Körpers» konzentrierte. In der Folge wurde eine «Beziehung zwischen der Produktion des Reichtums und der Behandlung des Körpers» hergestellt.⁵² In der Ära der mechanisierten Fabrikproduktion und der sich entwickelnden Industriegesellschaft ging es um die Konstituierung des Körpers als eines «wirtschaftlich-industriellen Wachstumsfaktors», um die Ökonomisierung der Arbeitskraft, um die in der mechanisierten Fabrikproduktion verausgabte Kraft und Geschicklichkeit der arbeitenden Bevölkerung.⁵³ Diese Bestrebungen waren dem Bild einer normalisierten und reibungslos funktionierenden Industriegesellschaft verpflichtet; sie zielten auf eine Rationalisierung von Mentalitäten, auf eine Hygienisierung von Körperpraktiken, auf eine Formalisierung von Handlungsmustern, auf eine Normierung von Verhaltensstandards und auf eine planende Voraussicht im Umgang mit chronisch knappen Ressourcen. Und sie stützten sich auf neue Wissenschaftsdisziplinen, die damals ausdifferenziert wurden und sich im Verlaufe des 19. Jahrhunderts etablieren konnten.

Aus arbeitswissenschaftlicher Sicht ging es – mit den Worten Max Webers – um die «Arbeitsökonomie des psychophysischen Apparats» und um die Optimierung des «physiologischen Habitus» von Arbeitskräften.⁵⁴ Der Mensch wurde tendenziell der maschinellen Hardware angeglichen.⁵⁵ Von dieser funktionalen Normierung wurde auch der soziale Habitus⁵⁶ der Menschen betroffen und konnte damit als Vorteil oder aber als Nachteil gewertet werden: Der (in einem der Quellentexte geschilderte) leichtfüßig federnde, beschwingte «Turner» verließ schon nach dem ersten Hupton der Fabriksirene in Windeseile die Kantine und erreichte die Fabrikationshalle zur rechten Zeit; das sich reckende und streckende «Phlegma» hingegen

verpasste den Zeitpunkt, kam unbeholfenerweise zu spät und erhielt für diese Verletzung einer Regel prompt eine Strafe.

Die Metapher vom «menschlichen Motor» war verbunden mit einer ganz bestimmten Vorstellung dessen, was Ernährung und Nahrungsmittel sind. Umgekehrt bezog die Zerlegung von Lebensmitteln in Nährstoffe (mit einer bestimmten Energiedichte und spezifischen Eigenschaften) Essen und Trinken wiederum zirkelschlüssig auf dieses funktionale Maschinenmodell. Es entstand damit ein neues, in sich logisch zusammenhängendes Verständnis vom Menschen, von seiner Ernährung, seiner Arbeit und seiner Nützlichkeit in der Gesellschaft. Der erste thermodynamische Hauptsatz, der Energieerhaltungssatz, lieferte die theoretische Grundlage für Fragestellungen und Forschungsansätze, die sich darauf konzentrierten, wie die in Nährstoffen chemisch gespeicherte Energie in metabolischen Prozessen in kinetische Energie (Wärme und Arbeit) umgewandelt wird. Der Körper wurde dabei als Input-Output-Matrix gedacht: Ernährung hatte inputseitig den physiologischen Brennwert zu liefern, aus dem der Körper outputseitig mechanische Kraft erzeugte. Die Motorenmetapher stellte damit den Glaubensgrundsatz «Essen, um zu arbeiten», auf eine wissenschaftliche Basis.

Diese physische und symbolische Formung des Körpers als eines rationellen Arbeitsinstruments fällt in dieselbe Phase wie seine Hypostasierung zum kollektiven Organismus, zum «Volkskörper». *The survival of the fittest* lautete das Motto eines Verdrängungswettbewerbs der Völker, die verschiedenen Degenerationsgefahren ausgesetzt schienen und sich bei Strafe des Untergangs gegenüber Konkurrenten durchzusetzen hatten. Damit war das Problem der «Gesamt-Gesundheit» von «Volk, Nation und Rasse» angeschnitten. Brian Turner zeigt für die englische Diskussion – insbesondere am Beispiel von B. Seeborn Rowntrees Studie über städtische Armut –, dass die bürgerlichen Bemühungen um das Überleben einer gesunden Bevölkerung ihre Wurzeln in sozialdarwinistischen Maximen, in der Eugenik und in Moralvorstellungen hatten und auf eine gesundheits- und ernährungspolitische Rationalisierung der Gesamtpopulation abzielten.⁵⁷ Für die 1920er Jahre arbeitet Angelika Ebbinghaus den engen Zusammenhang zwischen dem Fortschrittsglauben des Taylorismus und der «Leistungsideologie des Sozialdarwinismus» heraus.⁵⁸ Mit der produktivistischen Rationalisierung lief also eine nationalistisch motivierte Biologisierung von Körperbildern einher, die es ermöglichte, soziale Probleme zu naturalisieren, sie zum Gegenstand eugenischer Massnahmen zu machen und mit dem Anspruch einer «wissenschaftlichen Steuerung menschlicher Fortpflanzung» zu kombinieren.⁵⁹ Die Metaphorik des kollektiven Körpers wurde auf Zwecke bezogen, die dem Individuum und der Familie übergeordnet wurden.

Gleichzeitig waren die 1920er Jahre eine Phase, in der insbesondere die deutsche und die schweizerische Problemwahrnehmung nachhaltig «amerikanisiert» wurde. Mary Nolan zeigt in ihrer Untersuchung «Visions of Modernity», wie die Rezeption des Taylorismus und Fordismus einer die alte Klassenkampfrhetorik unterlaufenden Semantik zum Durchbruch verhalf, die es ermöglichte, die alten Probleme in einer neuen Sprache zu diskutieren. Der Effizienzgedanke feierte Triumphe, der *efficiency craze* bot in einem Europa, das nach dem Ersten Weltkrieg im Banne politischer Zusammenbrüche und krisenhafter Erschütterungen stand, die Aussicht auf ein Durchstarten in eine wissenschaftlich regulierte Gesellschaft, in der die harten Klassenkonflikte durch ein sozialfriedliches *collective bargaining* ersetzt wür-

den. Das «Modell Amerika» wirkte attraktiv, weil es eine «working version of modernity» war, die bürgerliche Besitzverhältnisse bei gleichzeitig steigender Konsumkaufkraft garantierte.⁶⁰

Rationelle Volksernährung, weibliche Sozialarbeit, «organisierte Mütterlichkeit»

Schon 1825 stellte Anthelme Brillat-Savarin in seiner «Physiologie du goût» fest: «La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.»⁶¹ Der Wille, das Schicksal der Nation mit einer wissenschaftlich fundierten, richtigen Volksernährung an die Hand zu nehmen, regte im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts eine ganze Reihe von etablierten oder neuen Wissenschaftsdisziplinen an, den mit der Haushaltsführung betrauten Frauen aus den «arbeitenden Klassen» die entscheidenden Unterschiede zwischen «richtig» und «falsch» zu erklären.⁶² Bürgerliche Ober- und Mittelschichten erprobten ein Modell der Integration der Unterschichten in die bürgerliche Gesellschaftsordnung und intensivierten um die Jahrhundertwende ihre Anstrengungen, den Arbeiterfrauen das Grundrüstzeug einer «rationellen Volksernährung» zu vermitteln.⁶³ Dabei wurden über die generelle Zuständigkeit der Frau für die Küche und das Kochen hinaus die zunehmende Marktabhängigkeit der Haushalte und die Herausbildung der modernen Konsumentinnenrolle thematisiert.⁶⁴

Dieser sozialpädagogische Feldzug zur Hebung der Volkswohlfahrt hatte einen Selbstbestätigungseffekt für jene Schichten, die sich daran beteiligten; er bekräftigte die eigenen Ordnungsvorstellungen, er alimentierte einen Diskurs, der die gesellschaftliche Differenz zwischen bürgerlichen und nichtbürgerlichen Schichten markierte. Auf letztere wirkten sich die Bemühungen um eine «rationelle Volksernährung» ambivalent aus. Hatten sie auf der einen Seite einen Kulpabilisierungs- und Disziplinierungseffekt, so nahmen sie auf der anderen die Frauen als Ansprechpartnerinnen wichtig und werteten sie damit gegenüber den Männern auf.

Die Rationalisierung der «Volksernährung» war ein Anliegen, das von patriarchalistischen Sozialreformern und der bürgerlichen Frauenbewegung gleichermaßen getragen wurde, wenn auch mit unterschiedlicher Schwerpunktsetzung. Frauen betonten stärker die praktische Dimension und suchten nach konkreten Umsetzungsformen. So entstand im ausgehenden 19. Jahrhundert mit der «sozialen Arbeit» ein neues, quasiöffentliches Betätigungsfeld für Frauen, die ihre Aufgabenbereiche auch über einen Rekurs auf die traditionelle Mutterrolle begründeten. *Organized motherhood* war eines jener Schlagworte, die, nachdem sie in den USA Erfolg hatten, auch in Europa, teilweise unter dem Begriff «organisierte» oder «geistige Mütterlichkeit», breitenwirksam wurden. Indem sie die Nächstenliebe zum Beruf machten, vermochten einzelne oder Gruppen von Frauen, ihre Rolle in der bürgerlichen und proletarischen Öffentlichkeit neu zu definieren, sich neue Aufgabenbereiche zu erschliessen und politische Ansprüche zu stellen beziehungsweise durchzusetzen. In diesen Handlungsfeldern wurden Professionalisierungsprozesse vorangetrieben, die das Bild der Hausfrau auf längere Sicht nachhaltig prägen sollten und vor allem jüngeren und (noch) unverheirateten Frauen ein neues Arbeitsmarktsegment eröffneten.⁶⁵

Die Professionalisierung sozial anerkannter Dienstleistungen brach allerdings das geschlechtersegregierte System der Lohnerwerbsarbeit nicht auf. Im Gegenteil förderte das ständige Insistieren auf «mütterlichen Werten», das den Frauen diese neuen Betätigungsräume öffnete, gleichzeitig die Separierung von exklusiven Frauen- und Männerdomänen im bezahlten Erwerbssektor. Hier verfestigten sich aufgrund ungleicher Ausbildungs-, Anstellungs- und Arbeitsbedingungen wiederum soziale und kulturelle Diskriminierungen entlang der Geschlechterlinie.⁶⁶ Diese Zweischnedigkeit zeigt sich in der Geschichte der *organized motherhood* auch in der Schweiz, und dies gerade bei der Arbeit des SVV.

Das Beispiel des SVV, der nach dem Ersten Weltkrieg zu einem wichtigen Anbieter von Kollektivverpflegung in Industrieunternehmen avancierte, macht zudem deutlich, wie sehr dieses Engagement bürgerlicher Frauen für die Lösung sozialer Probleme als Dienst am «Volksganzen» aufgefasst wurde. Es ging, über die Zufriedenstellung der Kantinenkundschaft hinaus, immer auch um industriegesellschaftliche und nationale Zielsetzungen. Der SVV orientierte sich am gesellschaftlichen Ganzen, an der Einheit der «Nation» und stellte die «geistige Mütterlichkeit» explizit in den Dienst des schweizerischen Vaterlandes. Durch gute Ernährung sollten nicht nur die Leistungsfähigkeit des Betriebes und der Volkswirtschaft erhöht, sondern das physische Substrat des «Volkskörpers» gestärkt und der nationale Zusammenhalt gefestigt werden. Entsprechend der Ernährungsweise nicht rationellen Kriterien und gesunden Normen, so drohte die Nation beziehungsweise die Industriegesellschaft krank zu werden.

In der Zwischenkriegszeit wurden auch verstärkt arbeitsökonomische Vorschläge zur rationellen Haushaltsorganisation gemacht. Dabei ging es um funktionsgerechte Einrichtungen in der Küche, um die Benutzung arbeitssparender und -erleichternder Geräte und Maschinen, um neue Formen des Einkaufens und des Zubereitens von Nahrungsmitteln, kurz: um Fortschritt in der Domäne der modernen Hausfrau. Diese Konzepte konzentrierten sich nun stärker auf die privaten Wohnungen und die kleinfamiliäre Küche und können als Reaktion auf die Erfahrungen des Ersten Weltkrieges und als Teil einer Gesellschaftsreform interpretiert werden.⁶⁷ Sie verdrängten die proletarisch inspirierten Modelle einer grossen Hausgemeinschaft mit zentraler Dienstleistungsproduktion und solidarisch-gemeinschaftlichen Organisationsformen für das Nahrungsbeschaffen, Kochen, Waschen, Putzen und die Erziehung und Betreuung von Kindern. Kollektive Lösungsansätze wurden allerdings, wie das Beispiel des SVV zeigt, in den 1920er und 30er Jahren im Bereich der Ernährung im Betrieb weiterentwickelt und boten eines der Betätigungsfelder für die «soziale Arbeit» von Frauen. Dieses Engagement stand stark im Zeichen der Rationalisierung und wirkte sich auf den «Diskurs über polar gedachte Geschlechtercodierungen» aus.⁶⁸

Herrschaft und Harmonie im Industriebetrieb

Ein Vergleich der fünf einleitenden Beispiele zeigt weiter, dass Ernährungsweisen und Esskulturen im Zusammenhang mit Herrschaft und Harmonie thematisiert werden. Beim Industriellen Oscar Sulzer, bei der SVV-Zentralleiterin Else Züblin-Spiller und bei der Kantinenangestellten K. M. geschieht dies im Kontext des

Grossunternehmens und der «industriellen Beziehungen». Ernährung wird hier (sowohl in der Fremdbeschreibung wie in der Selbstwahrnehmung) mit einem *Streben nach Harmonie*, mit *Vorstellungen einer perfekten, das heisst harmonischen Ordnung* in Verbindung gebracht. Gleichzeitig ist Ernährung in Machtbeziehungen und Herrschaftsstrukturen eingebunden. Unter Herrschaft kann die dauerhafte Institutionalisierung asymmetrischer Machtbeziehungen verstanden werden. Herrschaftsstrukturen sind nicht eindimensional, sondern hängen von gruppen-, klassen-, geschlechts- und regionalspezifischen Faktoren ab. Mit dem Adjektiv «asymmetrisch» wird angedeutet, dass Macht nie nur in der einen Richtung ausgeübt wird, sondern dass hier Wechselwirkungen zwischen Individuen, Gruppen, Klassen und Geschlechtern vorliegen.⁶⁹ Wo es Macht gibt, existieren auch Kritik und Widerstand; die «kritische Haltung» lässt sich mit Michel Foucault als «die Kunst, nicht regiert zu werden, beziehungsweise die Kunst, nicht auf diese Weise und um diesen Preis regiert zu werden», begreifen.⁷⁰ Eine starre Entgegensetzung von oben und unten, von reich und arm, von Dominierenden und Dominierten ist meistens nicht erkennbar. Vielmehr lassen sich aus alltagsgeschichtlicher Perspektive eine Reihe gegenseitiger Verpflichtungen erkennen. Divergierende Positionen sind auch nicht auf längere Zeit fixiert, sondern es findet ein ständiges Austesten von Grenzen, ein Aushandeln von Ansprüchen, ein Ausfindigmachen von Spielräumen statt.⁷¹ Während die Klassenkonflikte in starkem Ausmass auf einer polarisierten Wahrnehmungsstruktur, auf einer durch Organisationsbildung stabilisierten Scheidung in «ihr da oben» und «wir da unten» beruhen und damit einem idealtypischen, zweipolig-antagonistischen Konfliktmodell am nächsten kommen, lässt ein Blick auf geschlechtsspezifische Rollennormen und Arbeitsteilungen subtilere Hierarchien und Unterordnungen hervortreten – innerhalb des Familienbereiches ebenso wie in der Öffentlichkeit (auf Arbeitsmärkten und im politischen System).

Die Mehrzahl der fünf Textbeispiele argumentiert im Kontext von industriellen Unternehmen beziehungsweise von Fabrikbetrieben, die als komplex strukturierte Herrschaftsgefüge zu analysieren sind. Auf eine zentrale Dimension von Herrschaft geht der deutsche Soziologe Max Weber in der 1908 verfassten «methodologischen Einleitung» zu einer vom «Verein für Socialpolitik» geplanten Erhebung «über Auslese und Anpassung (Berufswahl und Berufsschicksal) der Arbeiterschaft der geschlossenen Grossindustrie» ein, indem er festhält, dass «die moderne Werkstatt mit ihrer amtlichen Hierarchie, ihrer Disziplin, ihrer Kettung der Arbeiter an die Maschinen, ihrer Zusammenhäufung und doch zugleich (im Vergleich etwa mit den Spinnstuben der Vergangenheit) Isolierung der Arbeiter, ihrem ungeheuren, bis in den einfachsten Handgriff des Arbeiters hinabreichenden Rechnungsapparat [...] auf die Menschen und ihren «Lebensstil» weitgehende, durchaus ihr eigentümliche spezifische Wirkungen» ausübt.⁷² Max Weber schildert eine ambivalente Situation: Die Strategien der Kontrolle, die bei einer «Isolierung der Arbeiter» ansetzten, wurden zunehmend ergänzt oder ersetzt durch die industriellen Beziehungen zwischen (gesamtarbeits)vertraglich gebundenen «Sozialpartnern». Dieses Streben nach einer Harmonisierung im Sozialgefüge «Unternehmen» sah sich durch Wohlfahrts-einrichtungen und materielle Gratifikationen optimal unterstützt. In den USA wurde von *fringe benefits* oder *extra dividends* gesprochen.⁷³ Kantinen und Restaurants genossen dabei als *morale builder* und als *social focus* eine hohe Wertschätzung.⁷⁴

In europäischen Industrieländern wurden grosszügig gebaute Wohlfahrtshäuser demgegenüber stärker als sichtbare Repräsentanten einer sozialverantwortlichen Einstellung betrachtet; für Sulzer war es klar, dass, wer von Wohlfahrt spricht, «unwillkürlich» an solche Gebäude denkt. Gleichzeitig waren solche Sozialeinrichtungen dazu geeignet, den Verlust an unternehmerischer Dispositionsfreiheit, der aus der Verrechtlichung der Beziehungen zwischen Kapital und Arbeit im Bereich der Arbeits- und Anstellungsbedingungen (auf gesetzlicher und vertraglicher Basis) resultierte, teilweise zu kompensieren und neue Handlungsmöglichkeiten für eine integrative Unternehmensstrategie zu eröffnen.⁷⁵

Herrschaftsbeziehungen prägten auch die *Interaktion zwischen Männern und Frauen* in Familie und Fabrik. Indem der Diskurs über das Essen und Trinken im industriellen Produktionsbetrieb die «Arbeiter» als männlich, die für Ernährung Zuständigen demgegenüber als weiblich stereotypisierte, wurde in der Kantine sozusagen ein Rollenspiel nach dem familiären Motto «Wer verdient, wird bedient» aufgeführt. Solche Ungleichheitserfahrungen konnten wiederum das Selbstwertgefühl der Betroffenen stärken und ihre Erlebniswelt mit ihren Bedürfnissen und Wünschen harmonisieren. Die Kantine wurde so zum Miniaturmodell für den Einbau familiärer Traditionen in fortschrittsgetrimmte Industriebetriebe. In diesem Binnenraum ging es um Verständigung und Gemeinschaft, um den Ausgleich divergierender Einstellungen, um die soziale Produktion von Harmonie durch Mitarbeiterinnen, die Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft ausstrahlten. Hier waren die unerschöpfliche Innerlichkeit von Frauen und der expansive Tatendrang von Männern aufeinander abgestimmt. Die Kantine fungierte als Katalysator für Kooperation und Sozialpartnerschaft. Essen und Trinken brachte Menschen einander näher und liess auch «Brotgeber» und «Arbeitnehmer» zusammenrücken. Der SVV unterstützte alle diese Bestrebungen tatkräftig; immerzu ging es ihm darum, Spannungsfelder buchstäblich zu neutralisieren. Dadurch, dass die Wohlfahrtseinrichtungen auf Grund ihrer Statuten «eine politisch und konfessionell neutrale Grundlage»⁷⁶ erhielten, sollten sie weder Einfallstor für die Betriebsleitung noch Unruheherd für die Belegschaft sein. Es ging um Integration und Harmonie. Der einleitend zitierte Bericht aus einer Kantine zeigt, wie schon früh die durch eine Uniform – «S. V. blitzblank in blau und weiss» – unterstrichene Corporate identity des SVV diese Bestrebungen stützte. Das von Arbeitskonflikten und sozialen Reibungsverlusten in seiner Konkurrenzposition bedrohte Wirtschaftsunternehmen konnte sich aufgrund solcher Bestrebungen – wie Werner Sulzer festhielt – in eine «starke Einheit» verwandeln.⁷⁷ Um eine Harmonisierung von Interessenlagen ging es – von anderen Denkvorsetzungen her – auch dem Arbeitswissenschaftler Jules Amar. Aus seiner Sicht resultierte das Spannungsverhältnis zwischen Kapital und Arbeit aus ideologischen Verzerrungen und politischen Vorurteilen. Nur eine streng szientistische Einstellung konnte diese Probleme einer rationalen und zugleich rationellen Lösung entgegenführen. Die gestaltende Kraft der Vernunft sollte die Fabrik in Einklang mit den natürlichen Gesetzen bringen und damit Teil eines harmonischen Kosmos werden lassen.

Spiegelverkehrt dazu thematisierte Max Bircher-Benner Herrschaft in Kategorien der *Anomie*: Es ist die moderne Gastro-Anomie,⁷⁸ das heisst jene Unordnung im Ernährungsverhalten, welche die Leute aus der Bahn wirft, sie krank macht und ruiniert. Esskultur kann in der Industriegesellschaft nur dann wieder zu einer Quelle

der Harmonie werden, wenn der einzelne den Willen aufbringt, «sich anders als alle andern zu ernähren».⁷⁹ Modernisierungs- und Rationalisierungskritik wurde bei Bircher-Benner zu einem Plädoyer für Selbstreform und wissenschaftlichen Erkenntnisfortschritt umfunktioniert. Es sind die «so segensreichen Ergebnisse der neuen Forschung», die es ermöglichen sollen, den gestörten Entwicklungspfad modernen Lebens zu verlassen und die Disharmonie in ein neues Gleichgewicht überzuführen. Das unverfälschte, ganzheitliche Nahrungsmittel, das «Nahrungsgesetz», bildet einen Schlüssel zu den fundamentalen Ordnungsgesetzen der Welt und damit zu einem harmonischen Leben.⁸⁰

1.5 Untersuchungszeitraum und räumlicher Kontext

In dieser Studie wird die «Fabrikmahlzeit» vom ausgehenden 19. bis Mitte des 20. Jahrhunderts untersucht. Obwohl jeder chronologischen Eingrenzung eine gewisse Willkür anhaftet,⁸¹ gibt es gute Gründe für diese zeitliche Abgrenzung.

Der Übergang zur Industriegesellschaft

Als Arnold Toynbee in den beginnenden 1880er Jahren den Ausdruck «Industrielle Revolution» prägte, schien es, 100 Jahre nach dem erstmaligen Übergang zur mechanisierten Fabrikproduktion in England sei diese epochenmachende und gesellschaftsprägende Innovation endlich angemessen auf den Begriff gebracht worden.⁸² Doch Toynbees Begriffsschöpfung, die sich in der Folge durchzusetzen vermochte, verbaut den Blick auf einen ganz entscheidenden Vorgang, der sich im ausgehenden 19. Jahrhundert gerade erst anbahnte. Es gibt gute Gründe für die These, dass die wichtigste *Durchbruchphase der Industrialisierung* in den 1880er Jahren erst noch bevorstand. Damals setzte in der Schweiz ein konjunktureller Aufschwung ein, der eine neue «Strukturepoche» im langfristigen wirtschaftlichen Wachstumsprozess eröffnete.⁸³ Im ausgehenden 19. Jahrhundert zeichnete sich der Aufstieg neuer industrieller Leitsektoren ab, wobei sich diese Beobachtung nicht auf Wertschöpfung und Beschäftigungseffekt, sondern auf Innovationsdynamik bezieht. Die Elektro-, die Maschinen- und Fahrzeugindustrie sowie die chemische und pharmazeutische Branche wurden zu Wachstumsmotoren. Über diese innovativen Sektoren hinaus setzten sich damals neue betriebswirtschaftliche Methoden und neue Formen der Unternehmensorganisation durch. Als Aktiengesellschaften vermochten Industrieunternehmen in neue Grössenordnungen hinainzuwachsen: es wurden spezialisierte Forschungs- und Entwicklungsabteilungen geschaffen; es bildeten sich Ansätze eines arbeits- und funktionsteiligen Managements heraus, und es kam zur Ersetzung der alten Buchhaltungssysteme durch moderne Methoden der Kostenrechnung, wodurch die Informationstransparenz von oben verbessert und neue Möglichkeiten der Optimierung des Produktionsflusses und der Rationalisierung des Arbeitsprozesses eröffnet werden konnten.⁸⁴ Absatzseitig wurden Märkte nun verstärkt über konkurrenzdämpfende Absprachen (Kartelle) und mit neuen Verkaufsstrategien (Werbung und Reklame) organisiert. Diese Veränderungen hingen mit der zunehmenden Kapitalintensität der Produktion zusammen, welche die

Finanzierungsbedürfnisse erhöhte und – im Verein mit anderen Faktoren – starke Impulse für den Ausbau des modernen Bankensystems und Finanzsektors auslöste. Die aussenwirtschaftliche Verflechtung der Volkswirtschaft nahm zu; die Schweiz begann sich in Richtung einer offenen kleinen Volkswirtschaft zu entwickeln, die – auch auf dem Ernährungssektor – auf Verflechtung mit dem Weltmarkt setzte und in der Exportschwankungen (bei anhaltendem Übergewicht des Binnensektors) zur entscheidenden Determinante gesamtwirtschaftlicher Konjunkturentwicklung gerieten.⁸⁵ Der Strukturwandel in der Landwirtschaft – weg von der traditionellen Getreideproduktion und hin zu einer Milch-Gras-Wirtschaft – erfuhr durch diese Entwicklung eine Beschleunigung. Die Schweiz wurde, was die Versorgung mit Nahrungsmitteln anbelangt, noch abhängiger von Zufuhren aus dem Ausland, als sie dies vorher schon war.⁸⁶ Auf den Arbeits- und Kapitalmärkten sanken die Transaktionskosten, und es kam zu einer überregionalen (interföderalistischen) Integration und zu einer die nationalen Grenzen überschreitenden Mobilisierung. Nach der Mitte der 1880er Jahre kehrten sich die Vorzeichen der Migrationsbilanz ein erstes Mal um: die Schweiz wurde ein Einwanderungsland. Dadurch beschleunigte sich der Urbanisierungsprozess.⁸⁷ Was die politischen Entscheidungsprozesse betrifft, so wurde diese Entwicklung der Schweiz zu einer Industriegesellschaft durch einen Vorgang verstärkt, der als «Verwirtschaftlichung der Politik»⁸⁸ bezeichnet werden kann: Verbände organisierten wirtschaftliche Interessen und konstituierten ein intermediäres Interessenvermittlungssystem, das zwischen dem «Souverän» und den verfassungsmässigen politischen Einrichtungen einen immer stärkeren Einfluss entfaltete und insbesondere zu einem Machtverlust des Parlaments und zu einem steigenden staatlichen Interventionismus beitrug. Auch wenn sich kein abrupter Übergang konstatieren lässt, so zeichneten sich in den 1890er Jahren doch die Elemente einer neuen gesellschaftlichen Konfiguration ab: Erst jetzt begannen sich Bevölkerungsstruktur, Unternehmensorganisation, Produktions- und Konsumformen, politische Organisation, Konfliktkultur, Mentalitätsmuster und Erwartungshorizonte in einer Weise ineinanderzufügen, dass von einer modernen, marktvermittelten kapitalistischen Industriegesellschaft gesprochen werden kann.

Mit dem Erstarken der *organisierten Arbeiterbewegung* veränderte sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts das gesellschaftliche Umfeld, in dem Konstanz und Wandel von Ernährungsgewohnheiten thematisiert wurden. Im Ersten Weltkrieg, der sich – entgegen den Erwartungen – in einen lang anhaltenden, «totalen Krieg» verwandelte, herrschten in allen Industrieländern akuter Nahrungsmangel und Hunger. Auch in der Schweiz gingen Not und Entbehrung mit einer Zunahme der sozialen Konfliktbereitschaft einher. Die politische Herrschaft sah sich durch eine prekäre Polarisierung zwischen der organisierten Arbeiterbewegung und einem «Bürger-Bauern-Block» herausgefordert.⁸⁹ Es war vor allem das sozialistisch-revolutionäre Deutungsmuster der Kriegssituation, das der Hungerbekämpfung eine Schlüsselrolle im politischen Mobilisierungsdiskurs zuwies. Die sozialen Spannungen wurden in die Kategorien «Sich-satt-essen-Können» versus «Hungern-Müssen» übersetzt: die Reichen hatten dicke Bäuche, assen Delikatessen und tranken Champagner, derweil das Proletariat am Hungertuch nagte. Die sinnlich erfahrene Ungerechtigkeit wurde damit effektiv in eine Bildsprache übersetzt, die es ermöglichte, sozialistische Machtaspirationen mit dem Ideal ausgleichender Gerechtigkeit zu

amalgamieren und für eine innenpolitische Mobilisierung zu nutzen. Es ist verständlich, dass der bürgerliche Staat sich in einer solchen Situation nicht ausschliesslich auf seine militärische Macht, auf die blanken Waffen der Armee, verlassen wollte, sondern Anstrengungen unternahm, um mittels Preiskontrollen und Lebensmittelrationierungen die deroutierten Märkte wieder unter Kontrolle zu bringen und die soziale Polarisierung abzuschwächen. Die eingeleiteten Massnahmen kamen jedoch zu spät und waren schlecht improvisiert. Die Eskalation der Klassenkämpfe erreichte ein kritisches Ausmass, und die innenpolitische Auseinandersetzung zwischen Bürgertum und Arbeiterschaft kulminierte schliesslich im Landesgeneralstreik vom November 1918.⁹⁰ Auch in dieser härtesten Konfrontation, welche der Bundesstaat seit seiner Gründung zu bestehen hatte, spielte die «Magenfrage» eine zentrale Rolle.⁹¹ In der Zwischenkriegszeit setzte dann ein administrativer Lernprozess ein, der seit Mitte der 1930er Jahre durch einen innenpolitischen Integrationsprozess abgestützt wurde.⁹² Ab 1938 wurde zügig eine kriegswirtschaftliche Schattenorganisation aufgebaut, die erfolgreich den Eindruck vermittelte, die Behörden hätten nun, ganz im Gegensatz zu den Jahren nach 1914, die Entwicklungen fest im Griff. Tatsächlich hatte das erfolgreiche staatliche Management des Nahrungsmangels zur Folge, dass der nationale Konsens in den Jahren des Zweiten Weltkrieges gefestigt werden konnte. Nach 1945 beruhte die politische Stabilität der Schweiz nicht nur auf Wirtschaftswachstum und der damit zusammenhängenden Entschärfung des Jahrhundertthemas «Nahrungsknappheit».

Im grossen Überblick zeigt es sich, dass wichtige, im ausgehenden 19. Jahrhundert einsetzende Entwicklungen sich über den ganzen Untersuchungszeitraum hinstreckten. Insbesondere die Eingliederung einer immer grösseren Anzahl von Menschen in die kommerzielle Erwerbswirtschaft und in Industrie- sowie Dienstleistungsunternehmen dauerte an. 1949 veröffentlichte Jean Fourastié eine einflussreiche Studie zum gesamtwirtschaftlichen Strukturwandel, in der er die ins 19. Jahrhundert fallende *Ablösung einer Agrar- durch eine Industriegesellschaft* analysierte und für die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts den *Übergang zu einer Dienstleistungsgesellschaft* prognostizierte.⁹³ Werden statistische Daten herangezogen, zeigt sich, dass sich die Entwicklung in der Schweiz in ein europäisch-amerikanisches Normalszenario einfügte: die landwirtschaftliche Produktion, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch zwei Drittel der Beschäftigten umfasste, hatte, war 1888 (als gleichzeitig eine Fabrik- und eine Bevölkerungszählung durchgeführt wurden) auf 37,4 Prozent gesunken. 1950 betrug ihr Anteil noch 16,5 Prozent. Der wichtige Stellenwert, welcher der «Industriearbeit» in meiner Untersuchung zukommt, soll allerdings keinen falschen Eindruck von der quantitativen Bedeutung der Fabrikbeschäftigung suggerieren. 1888 arbeiteten 160'000 Arbeiterinnen und Arbeiter in den dem Eidgenössischen Fabrikgesetz unterstellten Betrieben; 1950 waren es gegen 500'000. Im Verhältnis zu den insgesamt im industriell-gewerblichen Bereich Arbeitenden macht dies einen Anteil von 29,4 Prozent (1888) und 49 Prozent (1950) aus. Gemessen an allen Erwerbstätigen betrugen dieselben Angaben 13,8 Prozent (1888) beziehungsweise 27,8 Prozent (1950). Die Industriearbeit vermochte damit den Arbeitsmarkt auch in der «Industriegesellschaft» zahlenmässig nie zu dominieren und kam 1950 nur knapp über ein Viertel der bezahlten Erwerbsmöglichkeiten hinaus.⁹⁴ Im selben Zeitraum verlor die Heimarbeit über 90 Prozent der Arbeitsplätze und entwickelte sich von 110'000 auf 12'000 (das heisst

von 8,4 auf 0,5 Prozent der Erwerbstätigen) zurück. Eine geschlechtsspezifische Aufteilung ergibt, dass der Anteil der Frauen am Total der Erwerbstätigen um 1888 ein Drittel betrug. 1950, nach einer Rückbildung in der Krise der 1930er Jahre, waren es knapp 30 Prozent. Vergleichsweise hoch war der Anteil der Frauen an der Fabrikarbeitschaft. Er machte 1888 fast die Hälfte aus (47,8 Prozent). Bis 1911 nahm die Zahl der in Fabriken beschäftigten Frauen von 73'000 auf 117'800 zu; aufgrund der insgesamt stärkeren Expansion der Beschäftigung in diesem Bereich fiel ihr relatives Gewicht jedoch auf 35,8 Prozent zurück. 1950 waren es – nach einer etwas anderen Berechnungsart – noch 27,3 Prozent.⁸⁵ Alle diese Durchschnittsangaben sind, da sich ausgeprägte räumliche Disparitäten feststellen lassen, von beschränktem Aussagewert; sie geben jedoch Trends wieder.

Die geschilderten, zum Teil spektakulären und jedenfalls öffentlich wahrgenommenen und diskutierten Tendenzen auf den Arbeitsmärkten und im politisch-institutionellen Bereich dürfen allerdings nicht von einem hintergründigeren, *à la longue* entscheidenden Faktor ablenken, der sich dann zeigt, wenn der Blick auf die Rolle und den Wandel von Institutionen – im Sinne von Douglass C. North – gelenkt wird.⁸⁶ Erst im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts lässt sich nämlich jene *systematischere Verbindung von industrieller Produktion und wissenschaftlicher Forschung* feststellen, die das wirtschaftliche Wachstum und den soziokulturellen Wandel im 20. Jahrhundert dominieren sollte. North hat einprägsam dargestellt, wie sich die zentralen Charakteristika der *Second Economic Revolution*,⁸⁷ insbesondere die Symbiose von Industrie und Wissenschaft, im ausgehenden 19. Jahrhundert verdichteten. Nun setzten sich zunehmend Produkte und Produktionsverfahren durch, die auf einer neuen, apparativ erzeugten, dem menschlichen Erfahrungswissen nicht mehr direkt zugänglichen Empirie beruhten.⁸⁸ Der Prozess der Wissenserzeugung und -implementierung wurde beschleunigt; im ausgehenden 19. Jahrhundert kam es so zu einem irreversiblen Bedeutungszuwachs einer *wissenschaftlich mediatisierten Realität*. Damit wurde der Weg zur heutigen «Wissenschaftsgesellschaft»⁸⁹ vorgezeichnet. Die Wachstumsrate der Wirtschaft hing immer weniger von der Zunahme der Inputs an physischen Produktionsfaktoren (Kapital und Arbeit) und immer stärker vom sogenannten «Residuum», dem «wissenschaftlich-technischen Fortschritt», das heisst von der *technisch-arbeitsorganisatorischen Innovationsrate* ab.¹⁰⁰ Die politischen Eliten begannen in der Wissenschaft eine wichtige Quelle nationalstaatlicher Macht zu sehen und förderten die systematische Verbindung von industrieller Produktion, wissenschaftlicher Erkenntnisgewinnung und militärischer Rüstung. Ausgehend von diesem Befund ist zu vermuten, dass auch die Verwissenschaftlichung des Arbeitsprozesses und des Ernährungsverhaltens im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts intensiviert wurde.

Vom Industriearbeiter zum «knowledge worker»

Die erwähnten Entwicklungen werden in der vorliegenden Untersuchung bis um 1950 dargestellt. Um die Jahrhundertmitte änderten sich das gesellschaftliche Umfeld und die Unternehmensorganisation, in welchen Ernährung und Arbeitskraft problematisiert wurden. Kurze Zeit nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges wurden die virulenten Krisenbefürchtungen durch einen neuen, erfahrungsgesättigten

Prosperitätsglauben verdrängt. Es setzte eine Phase raschen wirtschaftlichen Wachstums mit steter Zunahme der Realeinkommen ein. Damit verfestigte sich eine Erwartungshaltung, die sich von der Depressions- und Kriegszeit der 1930er und 40er Jahre markant abhob. Die Individualisierung der Lebensstile und die Nivellierung der Konsummuster begannen sich in der aufsteigenden Massenkultur gegenseitig zu stützen. Der Rückzug in die kleinfamiliäre Idylle hatte eine steigende Güterausstattung der Haushalte zur Voraussetzung: Massenmotorisierung und die steile Karriere der Television fielen in diese lang anhaltende konjunkturelle Aufschwungsphase. Insgesamt akkommodierte die schweizerische Bevölkerung damals den *American way of life* – die Konsumleitbilder und die dinglichen Artefakte, die dazugehörten – in einer Weise, dass das nationale Sonderfallselbstverständnis intakt blieb. Die feste Verbindung von Arbeiterleben und Mangelproblematik wurde aufgebrochen. Die Diagnose lautete nun «Über- und Fehlernährung». Sowohl der Ernährungswissenschaft als auch der «Volksaufklärung» eröffneten sich seither neue Problemhorizonte.

Schweizerische Unternehmer beobachteten, wie in den USA die Zielvariable «Rationalisierung» ersetzt wurde durch jene der «Produktivität».¹⁰¹ Auch wenn manuelle, körperliche Arbeit keineswegs verschwand, wurde der «Proletarier», der als Stereotyp die sozialen Elendsreportagen des 19. Jahrhunderts bevölkerte und der gleichzeitig zur Inkarnation einer produktivistischen sozialistischen Gesellschafts-utopie wurde, vom *knowledge worker*¹⁰² verdrängt: das Fähigkeitsprofil für eine erfolgreiche Karriere auf dem Arbeitsmarkt verschob sich vom Muskel ins Gehirn, und damit rückte die Forderung nach rationeller Ernährung hinter jene nach guter Bildung zurück. *Sensitivity training* und *management by objective and self control* waren gefragt. Das nach zentralen Funktionsdepartementen aufgebaute Unternehmen wurde in eine divisionale Organisationsstruktur überführt, was neue Verarbeitungskapazitäten für Organisationswissen voraussetzte.¹⁰³ Auf systemtheoretischen Grundlagen wurde nun das *management by numbers* zum *operations research* fortentwickelt und mit einer neuen «Rhetorik der Information» verbunden.¹⁰⁴ 1952 gründeten die neuen *OR Mandarins* in den USA die Operations Research Society of America.¹⁰⁵ Und im Zuge der «Amerikanisierung» Europas wurden diese neuen Konzepte auch diesseits des Atlantiks intensiv rezipiert. *Computer science*, Kybernetik, künstliche Intelligenz, kognitive Psychologie, Kommunikationstheorie und Systemtheorie begründeten ein neues Regime des Wissens und ein neues diskursives Ensemble jenseits der thermodynamisch-energetischen Körpervorstellung des ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts. Das im Titel dieser Untersuchung angegebene Endjahr (1950) steht im weitesten Sinne auch für jene Umbruchphase, in welcher der «menschliche Motor» seine theoretische Faszination auf Kosten der künstlichen Intelligenz und der Automatisierung einbüsste. Die «Herrschaft der Regel» versteckte sich gleichsam hinter der «Herrschaft der Mechanisierung», und in der materialverformenden Produktionsmaschine war bereits die Idee der «symbolischen Maschine» angelegt.¹⁰⁶ Was die Schweiz betrifft, so waren diese neuen Denkansätze und Problemlösungsmodelle in den 1950er Jahren noch weitgehend Zukunftsmusik; helvetische Unternehmer gingen damals erst dazu über, Kernelemente des Taylorismus – insbesondere den Zeitakkord – flächendeckend einzuführen.¹⁰⁷ Doch die Einsicht, dass sich die zentralen Probleme der Zukunft nicht mehr mit dem Begriffsapparat und dem theoretischen Rüstzeug der Arbeits-

welt des 19. Jahrhunderts erfassen liessen, begann auch hierzulande zu dämmern und bereitete jenen arbeits- und ernährungswissenschaftlichen Paradigmawechsel vor, der im letzten Kapitel nochmals angesprochen wird.

Zur Schweiz als Untersuchungskontext

Der Terminus «Schweiz» bezeichnet nicht nur den räumlichen Rahmen, sondern auch den politisch-institutionellen Kontext der Untersuchung. «Schweiz» impliziert ein Territorium und damit eine Vorstellung von Grenzen. Dazu gilt es zunächst festzuhalten, dass Ernährungswissenschaft ein grenzüberschreitendes Unternehmen ist, das sich für Länderanalysen kaum eignet. Die politische Regulierung der Industriearbeit hingegen spielte sich seit der Schaffung des ersten Eidgenössischen Fabrikgesetzes im Jahre 1877 (das den 11stündigen Normalarbeitstag durchsetzte) auf *nationaler Ebene* ab;¹⁰⁸ auch das 1914 beschlossene, jedoch erst auf Beginn 1920 in Kraft gesetzte revidierte Fabrikgesetz bildete mit der 48stündigen Normalarbeitswoche den rechtlichen Rahmen bis zum Ende des Untersuchungszeitraumes.¹⁰⁹ Dasselbe gilt für die nach einem langen politischen Seilziehen zwischen verschiedenen «organisierten Interessen» und zwischen föderalistischen und zentralistischen Kräften 1905 beschlossene, 1909 endlich in Kraft gesetzte Lebensmittelgesetzgebung, die stark vollzugsföderalistisch organisiert war und damit ein wichtiges Strukturierungselement des schweizerischen politischen Systems hervortreten liess.¹¹⁰ Auch der Diskurs über die «Volksernährung» wies aufgrund einer starken Bindung an nationale Werte eine vereinheitlichende Tendenz in Richtung *bundesstaatliche Problemstellungen* auf. Zudem gibt es «Nationalspeisen», die über die Zuschreibung des Begriffs «Schweiz» zu beliebten, jedoch kaum landesweit verbreiteten und sehr variablen Gerichten wurden.

Für eine Analyse der Ernährungsweise, die in starkem Ausmass *geschlechts-, milieu- und schichtspezifisch sowie regional* geprägt war, eignet sich der nationale Bezugsrahmen hingegen kaum. Die schweizerische Bevölkerung, die 1888 etwas weniger als 3 Millionen Menschen betrug und dann bis 1950 auf 4,7 Millionen anstieg, erweist sich unter diesem Gesichtspunkt nicht als etwas Kompaktes und einer generalisierenden Interpretation Zugängliches. Hier weist die vorliegende Untersuchung eine gewisse Einseitigkeit auf, liegt ihr Schwerpunkt doch in einer ganzen Reihe von Kapiteln auf den Regionen der Deutschschweiz, während die Entwicklung in der Westschweiz nur fragmentarisch zu Vergleichszwecken angesprochen wird. Diese Einseitigkeit ergab sich indessen vor allem aus der Notwendigkeit, den Umfang dieser Arbeit zu beschränken.

1.6 Bemerkungen zum Forschungsansatz und zur Methodologie

Wenn von Alltag die Rede ist, denken wir unwillkürlich an das Gegenteil von grosser Politik, offiziellen Institutionen und wissenschaftlichen Lehrgebäuden. So gesehen wird der Alltag zu etwas Unscheinbarem, gleichzeitig aber zu etwas Privilegiertem, denn er erscheint als der Ort authentischer Erfahrung. Alltag ist da, wo

Frauen, Männer und Kinder leben und lieben, arbeiten und essen, spielen und streiten und sich dann wieder Geschichten erzählen über sich und über andere. Vor allem Volkskundler wie zum Beispiel Wolfgang Kaschuba, die ein Konzept der «Volkskultur» entwickelten, interessieren sich zentral für solche «Vertrautheits-, Bindungs- und Zuneigungsgefühle», die hier geradezu als Privileg des «Volkes» erscheinen.¹¹¹ Eine Abtrennung des «Alltags» von den «grossen Systemen» erscheint mir aus zwei Gründen problematisch:

Erstens lässt sich (insbesondere im 19. und im 20. Jahrhundert) das Alltagsverständnis von Ernährung und Nahrungsmitteln, von Körper und Gesundheit nicht ohne Rückgriff auf wissenschaftliche Begriffe erklären. Mit der Verwissenschaftlichung der Ernährung und des Körpers entstand eine Reihe wissenschaftlicher Termini *technici*, die vielfach eher die semantische Kombinationsphantasie ihrer Schöpfer als die Fähigkeit zur wörtlich präzisen Benennung wissenschaftlich erhärteter Sachverhalte unter Beweis stellten. «Kalorie», «Kohlenhydrat», «Protein», «Fett» und «Vitamin», «Mikrobe», «Bazillus», «Bakterium» und «Virus» gehören in den Kategorienapparat der Wissenschaftssprache und gleichzeitig ins Arsenal populärer Diskurse über Arbeit, Ordnung und Sauberkeit sowie über Leistung, Gesundheit und Hygiene. Dass sich die Begriffsschöpfungen «Protein» und «Vitamin» von ihrem wissenschaftlichen Aussagegehalt her als falsch erwiesen, tat ihrer Popularität später keinen Abbruch; ebenso wenig vermochte die Bezeichnung «Joule», die 1978 zur offiziellen Masseinheit für chemisch gespeicherte Energie erkoren wurde, der eingefleischten «Kalorie» den Rang abzulaufen. Vielmehr erhöhte ein gesteigertes «Kalorienbewusstsein» in den letzten Jahrzehnten die Skepsis gegenüber einem ungehemmten Konsum kulinarischer «Kalorienbomben».¹¹²

Alle diese Begriffe fungieren als Embleme, die in allen möglichen und unmöglichen Kontexten gebraucht werden und damit ganz unterschiedliche Bedeutungen haben können. So richtete etwa die Firma Maggi AG in den beginnenden 1920er Jahren ihre Werbeanstrengungen auf den damals herrschenden «Vitamin-Rummel» aus und versuchte mittels des wissenschaftlich gesicherten Nachweises, es kämen in ihren Suppenwürfeln solche Mikronährstoffe vor, zu verhindern, dass ihre Produkte zur Projektionsfläche der «Vitamin-Angst» würden. Das Beispiel zeigt, wie sehr sich Gesundheitswünsche und Krankheitsbefürchtungen an einem imaginären «Vitamin» kristallisierten.¹¹³ «Im Volksglauben weiter Kreise sind die Vitamine zu Substanzen geworden, die allein über Leben und Gesundheit entscheiden», bemerkte Max Rubner in seinen 1930 veröffentlichten «zeitgemässen Betrachtungen» über die deutsche Volksernährung;¹¹⁴ dieser Satz hatte auch für die damalige Schweiz Gültigkeit. Wenn ein helvetischer Ernährungswissenschaftler im Zweiten Weltkrieg vom «Schmackhaftigkeitsvitamin» sprach und damit jenes unsichtbare gewisse Etwas meinte, durch das sich jedes Essen auszeichnen sollte, dann versuchte er den vermuteten Widerspruch zwischen gesundem und schmackhaftem Essen in der Beteuerung aufzulösen, längerfristig erweise sich das Gute immer als das Gesunde und vice versa.¹¹⁵ Verallgemeinernd lässt sich konstatieren, dass die Demarkationslinie, die «le savant» (die bürgerliche, szientistisch orientierte «Hochkultur») von «le populaire» (der «Volkskultur» mit eigenständigen und jedenfalls «unwissenschaftlichen» Vorstellungen) abtrennen soll, in beiden Richtungen sehr durchlässig ist.¹¹⁶ Die Begriffe und Vorstellungen zirkulieren zwischen den beiden Sphären und verändern dadurch ihren Bedeutungsgehalt. Die «Kultur der Arbeit»

der Unterschichten, die in vielem auch eine «Kultur der Armut» war, befand sich so in steter Austauschbeziehung mit der Kultur der gesellschaftlichen Eliten. Zweitens verfällt das Konzept der «Volkskultur» nur allzuleicht einer idyllischen Stilisierung des «Unten». Das «Artifizielle» der Elitekultur dient als Kontrastfolie, um die elementare Naturbezogenheit der Unterschichten zu beschreiben. Es gibt aber auch im «einfachen Volk» keine unmittelbaren Erfahrungen. Authentizität erweist sich hier als ein Phantom. Auch die «Natur», der «Boden» und die «Scholle», aus der Nahrung stammt, kann angemessen nur als ein Kulturprodukt und Vorstellungskonstrukt verstanden werden. Wenn hier also von Alltag die Rede ist, geht es um ein Konzept, das stets auf gesellschaftsgeschichtliche Fragestellungen verweist. Unter dem Aspekt der Verwissenschaftlichung ist vor allem die Einsicht herauszuheben, dass sich die wissenschaftliche Erkenntnisproduktion zwar in einem exklusiven institutionellen Kontext – im Wissenschaftsbetrieb – abspielt, dass jedoch Erklärungsmodelle und Forschungsstrategien von Wissenschaftlern immer in einem Spannungsfeld gesellschaftlicher Interessenlagen und praktischer Problemstellungen entwickelt werden. Die Popularisierung wissenschaftlicher Erkenntnisse ist unter dieser Prämisse keine Einwegkommunikation, sondern die Forschung selbst bewegt sich in einem gesellschaftlichen Kräftefeld und bezieht das Kriterium «theoretische Validität» auf jenes der «sozialen Nützlichkeit» beziehungsweise der «gesellschaftlichen Akzeptanz». Der Zugriff auf finanzielle, materielle und personelle Ressourcen, ohne die moderne Wissenschaft nicht möglich wäre, ist von einer ausreichenden Legitimation dieser Forschungsanstrengungen abhängig. Der politische Nachfragesog nach ganz bestimmten Erkenntnissen und das kulturelle Prestige, das bestimmte Forschungszweige geniessen, wirkt zurück auf die Problemfassung der Experten, auf die Konstruktion wissenschaftlicher Fragestellungen und auf Grundannahmen, die der experimentellen Forschung vorausgesetzt sind.¹¹⁷

Alltagsgeschichte befasst sich somit keineswegs mit einem von «kleinen Leuten» bevölkerten Reservat, wie es von der gegen sie gerichteten Polemik dargestellt wird. Alltag handelt vielmehr in mikrogeschichtlicher Fokussierung von den Wechselwirkungen zwischen Gesellschaft, sozialen Gruppen und handelnden Menschen. Ein so verstandener alltagsgeschichtlicher Ansatz gewährleistet ein Auflösungsvermögen und einen Detailreichtum, ohne den auch Ernährungsgeschichte bleich, blutleer und unterbelichtet bliebe. Doch gerade das, was die Menschen am eigenen Leib erfahren, verweist immer auf den gesellschaftlichen Gesamtzusammenhang, der das Alltagsleben strukturiert und die Handlungsmuster sowie die Selbstdefinitionen von Menschen mit prägt.

Historische Interpretation lässt sich von diesen Argumentationsvoraussetzungen her mit einer Gratwanderung vergleichen. Nach beiden Seiten besteht Absturzgefahr.

Gegen das *kulturalistische Missverständnis*, menschliches Handeln lasse sich vollumfänglich aus den Intentionen von Beteiligten, aus dem Selbstverständnis von Akteuren verstehen, gilt es, die prägende Kraft gesellschaftlicher Wirkungszusammenhänge und sozialer Zwänge sowie das stumme Wirken des Unbewussten zu betonen. Selbsterfahrung lässt sich nicht von kollektiven und damit dem individuellen Handeln vorausgesetzten Deutungsmustern und Diskussionen trennen. Die intentional agierenden Subjekte sind durch kulturelle Bedeutungsnetze und soziale Interaktionsbeziehungen miteinander verbunden und beeinflussen sich permanent

gegenseitig. Sie sind sich weder ihrer Motive vollständig bewusst noch ihrer Handlungsvoraussetzungen voll mächtig. Sie sagen und tun immer auch etwas, was sie nicht meinen – und sie meinen etwas, was sie nicht kommunikativ einlösen können. Auch hier gibt es eine Kluft zwischen bewusstem Handeln und unbewusstem Sinn.¹¹⁸ Eine verstehende Binnensicht von Akteuren muss auch die (unausgesprochenen) Arrangements mit strukturellen Zwängen, die in subjektiven Situationsdeutungen stecken, aufzuzeigen versuchen. Andernfalls stellt sich eine verniedlichende Sichtweise ein, eine idyllisch verklärte Sicht auf die unverbrauchte Moral im (scheinbar) herrschaftsfreien Raum des familiär-verwandtschaftlich-nachbarschaftlich-kommunalen Raums. Das ist die eine Seite.

Gegen einen *strukturgeschichtlichen Reduktionismus*, der in individuellen Einstellungen und Verhaltensweisen bloss den «stummen Zwang gesellschaftlicher Verhältnisse» walten sieht, gilt es auf der anderen Seite darauf zu insistieren, dass menschliche Freiheit, Inspiration und Imagination neue Wirklichkeiten schaffen. Aufgrund ihrer Wahrnehmungskategorien, Deutungsmuster und persönlichen Aspirationen können sich Menschen Konformitätszwängen entziehen und «eigensinnig» handeln. So erhält die Geschichte über alle Regelförmigkeit sozialen Verhaltens hinweg eine kontingente Öffnung. Weit davon entfernt, bloss «sekundäre» Repräsentationen einer «primären Realität» zu sein, kommt diesen mentalen und kognitiven Artefakten, die sich zu Diskursen organisieren, eine produktive Qualität zu. So wird die Untersuchung der Vielfalt und Widersprüchlichkeit von subjektiven Situationsdeutungen nicht mehr als «kulturgeschichtliches» Additiv einer strukturgeschichtlichen Primäranalyse missverstanden, sondern zum integralen Bestandteil gerade eines gesellschaftsgeschichtlichen Ansatzes gemacht. Damit kann der strukturellen Arroganz der «grossen Theorien» Einhalt geboten und das analytische Vertrauen in die Kategorien der Selbstbeschreibung und in Selbstzeugnisse wiederhergestellt werden.

Die Gegenüberstellung dieser beiden Positionen steht mit der Unterscheidung von Mikro- und Makroperspektive in Zusammenhang. Unter welchen Bedingungen lassen sich aus singulären Sachverhalten und Ereignissen generalisierende Feststellungen gewinnen? Und wie lässt sich das analytische Auflösungsvermögen des Makrokontextes steigern, so dass Differenzen sichtbar werden? Auch wenn Mikro- und Makroansätze sich zunächst auszuschliessen scheinen, muss dennoch versucht werden, sie zusammenzubringen – dies auch dann, wenn diese Synthesen notwendigerweise prekär bleiben. Nur so können sich die beiden Zugangsweisen wechselseitig erhellen.¹¹⁹ Weil es weder eine Struktur ohne Praxis noch eine Praxis ohne Struktur gibt, lassen sich Handlungsweisen von Individuen und Gruppen nur über den erklärenden Rückgriff auf soziale Makrostrukturen deuten – sie lösen sich aber nicht in diesen vorgeprägten Mustern auf.¹²⁰ «Es gibt tausenderlei Arten und Weisen, etwas zu «benutzen»»: Gebrauchsweisen und Bedeutungen sind somit plastisch modulierbar.¹²¹ Auch kulinarisches Handeln ist ein Spiel mit Möglichkeiten und zugleich ein Ausdruck von Zwängen. Hierfür gilt es, eine analytische Sensibilität zu entwickeln.

Aus dieser Sicht kann sich ein differenzierteres Bild der *Entstehung und des Wandels von Bedeutungen* ergeben. Sidney Mintz hat in seiner «Kulturgeschichte des Zuckers» darauf insistiert, dass Bedeutungen von Gegenständen und Aktivitäten nie Ausdruck inhärenter Eigenschaften, sondern historisch erworben und damit

zugeschrieben sind. Um diesen Prozess der Askription und des Wandels von Bedeutungen zu analysieren, trifft er die Unterscheidung zwischen einer Aussen- und einer Binnenbedeutung und spricht von einer «Doppelkontrolle von Nahrungsmitteln».¹²²

Die «Aussenbedeutung einer Sache»¹²³ ist massgeblich von den Strukturmerkmalen einer Gesellschaft determiniert: ohne Bezüge zu gesellschaftlichen, überindividuellen Macht-, Produktions- und Konsumstrukturen kann sie nicht erklärt werden. Die auch in der Schweiz propagierte «Normkost» erweist sich im Lichte dieser Unterscheidung als ein «etisches» Konzept, das heisst als eine Vorstellung, die von aussen an Menschen herangetragen wird mit der Aufforderung, ihr Verhalten besser mit funktionalen Anforderungsprofilen einer kapitalistischen Industriegesellschaft zur Deckung zu bringen. Die gleichzeitig vorhandene Einbildung, die helvetischen Alpenbewohner würden sich durch eine urchig-gesunde Naturkost auszeichnen, ist demgegenüber Ausdruck einer Binnenexotisierung besitz- und bildungsbürgerlicher, handwerklicher und proletarischer Schichten, die ihre Sehnsucht vom heilen Leben in die vom wirtschaftlichen Wachstumsprozess «verschonten» Gebiete projizierten. Sie geht schliesslich in die Folklore, das heisst in die nach aussen gewendete Selbstinszenierung der dort lebenden Bevölkerung ein; die Projektion wird damit zum scheinbar echten Erlebnis.¹²⁴

Die «Binnen»-Faktoren der Bedeutung»¹²⁵ verändern sich demgegenüber durch soziale Praktiken, die zwar durch Strukturen beeinflusst und beschränkt werden, aber nie in diesen aufgehen. Mintz unterscheidet hier nochmals zwischen einer «Extensivierung» (einer Erweiterung) und einer «Intensivierung» (einer Verstärkung) von Bedeutungen: Erstere bezieht sich auf das Phänomen der Imitation, in dem vor allem der Volkskundler Günther Wiegmann den wichtigsten Vorgang erblickt. Wiegmann spricht von «Imitationsstrudel» und zeigt mit einem einfachen Modell, wie in Oberschichten und – in beschränkterem Ausmass – in Unterschichten immer wieder Nahrungsmittelinnovationen auftreten, die dann – in Zeiten guter Konjunktur – von oben nach unten und – in Krisenzeiten – von unten nach oben diffundieren.¹²⁶ Für Mintz gibt es jedoch Faktoren des Bedeutungswandels, die sich mit dieser Nachahmungsthese nicht erklären lassen. Zucker sei, so argumentiert Mintz, nicht allein als Statussymbol zu begreifen, das in eine Konsumdemokratisierung einbezogen wurde und schliesslich die Industriearbeiterschaft erreichte. Zucker ist vielmehr auch eine potente Kalorienquelle für physisch Arbeitende; als «schnelle Energie» weist er in der Lebens- und Arbeitswelt der Fabrikarbeiterschaft einen spezifischen Gebrauchswert auf. Dieser milieuspezifische Gebrauch hat Bedeutungen gestiftet, die «sich grossenteils frei von Imitation hergebildet zu haben» scheinen.¹²⁷

Diese Ausführungen zeigen, dass all das, was unter dem dehnbaren Begriff «Ernährung» subsumiert werden kann, von hohem symptomatischem Gehalt ist.¹²⁸ Nahrungsmittel, Mahlzeiten und Esssituationen können vieles bedeuten, und sie können in verschiedenen sozialen Hierarchien, Kraftfeldern und Beziehungsnetzen eine Rolle übernehmen. Kaum ein anderer Bereich des Lebens eignet sich ausserdem so sehr für expressives soziales Handeln. Der Ästhetisierung und Stilisierung scheinen kaum Grenzen gesetzt zu sein. Die Esskultur spielt deshalb auch in modernen Gesellschaften eine zentrale Rolle in der öffentlichen Repräsentation von Macht, Geld und Beziehungsreichtum. In der kunstvollen (An-)Ordnung der Dinge (Tisch,

Stühle, Geschirr, Besteck, Speisen, Getränke, Dekor etc.) kann ihr symbolisches Universum zum Ausdruck gebracht und zugleich die soziale Hierarchie dargestellt werden. Schon bei Brillat-Savarin waren die gute Küche und das «höhere Tafelvergnügen» mit Reichtum, die vernakulären Küchen hingegen mit Armut konnotiert.¹²⁹ Ernährung bietet eine unerschöpfliche Skala «feiner Unterschiede»¹³⁰ an. Und an ihr machen sich kollektive Repräsentationen einer Gesellschaft fest.¹³¹ Dieser Blick birgt jedoch die Gefahr, Ernährungsgeschichte allzusehr zu einem Vergrößerungsglas für eine Gesellschaftsanalyse zu machen. Demgegenüber gilt es zu sehen, dass Essen und Trinken ihrerseits eine *cultural drift* aufweisen, das heisst, dass es sich hier um gesellschaftsbestimmende Faktoren mit einem kulturellen Eigengewicht, mit einer spezifischen Entwicklungslogik handelt.¹³² Einerseits stellen verschiedene Untersuchungen eine «gewisse Konstanz der traditionellen Ernährungsweise» auch in Phasen beschleunigten sozialen Wandels fest. Dieses kulturelle Beharrungsvermögen wurde mit einem «Geschmackskonservatismus» in Verbindung gebracht, der seinerseits auf «immanente traditionell ernährungssystematische Voraussetzungen» zurückgeführt wurde. Das «Ernährungssystem» sei, so schrieb der Volkskundler Ulrich Tolksdorf, «viel stärker während des Sozialisierungsprozesses in der kulinarischen Persönlichkeit verankert [...] als etwa andere kulturelle Systeme (Kleidung, Volksbrauch u. ä.)».¹³³ Die Ernährung kann auf diese Weise als eine Art von Reliktgebiet aufgefasst werden, das aus dem sozio-kulturellen Wandel ausgespart bleibt. Andererseits lässt sich für bestimmte Zeiten aber auch die Feststellung machen, dass von der Esskultur Veränderungsimpulse mit gesamtgesellschaftlicher Wirkung ausgehen. Die dynamische Tradition des Essens und Trinkens unterläuft immer wieder Rangordnungen, stiftet neue Hierarchien, sie mündet in originäre Formen der Gemeinsamkeit und der Abgrenzung, sie verhilft neuen Ritualen, Einstellungen und Verhaltensweisen zum Durchbruch. Aus historischer Perspektive ist das kulinarische Handeln auch aus dieser spezifischen Eigenlogik heraus zu begreifen. Ernährungsweise und Esskultur sind gesellschaftlich geprägt – und prägen umgekehrt die Gesellschaft. In diesem Sinne sprach Georg Simmel von der «unermesslichen soziologischen Bedeutung der Mahlzeit»¹³⁴ und wies auf jene Aspekte hin, die sich mit einem restriktiven Konzept menschlicher *basic needs* nicht interpretieren lassen.¹³⁵ Diese Überlegungen sind auch für eine Abgrenzung gegenüber soziobiologischen Ansätzen geeignet. Es ist zwar nützlich, sich den anthropologischen Tatbestand zu vergegenwärtigen, dass Ernährung immer Einverleibung heisst: Dinge der äusseren Umwelt werden verspiesen, das heisst verschwinden im Mund und werden im Leib umgeformt, abgebaut, aufgenommen, ausgeschieden. Was diese «Inkorporation»¹³⁶ von Nahrung betrifft, so ist der Mensch – worauf der französische Anthropologe Claude Fischler nachdrücklich hingewiesen hat – von seiner genetischen Ausstattung her ein Omnivore (Allesfresser), der deshalb prinzipiell über einen enormen kulinarischen Gestaltungsspielraum verfügt.¹³⁷ Den Innovationen, Variationen und Kombinationsmöglichkeiten auf dem Gebiet der Ernährung sind deshalb kaum Grenzen gesetzt. Dieser auf «Neophilie» gegründeten Freiheit steht aber die Beobachtung gegenüber, dass Menschen nicht alles essen, dass sie sich an Gewohnheiten halten, ja (nach dem Motto «Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht») geradezu eine «Neophobie»¹³⁸ entwickeln. Auch was das Essen betrifft, verhält sich keine Kultur beliebig. Claude Fischler spricht von einem omnivoren *double-*

bind: Punkto Ernährung oszilliert der Mensch zwischen den beiden Polen Vorsicht/Tradition und Neugier/Innovation; Ordnungsmodelle, «Ernährungsregimes» (im Sinne von «regimen» = Lenkung, Leitung) ermöglichen es, dieses Spannungsfeld auszuhalten und eine Balance zwischen Konstanz und Veränderung zu finden.¹³⁹ Seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert haben Autoren immer wieder die Vermutung geäußert, diese kulturellen Prägungen würden natürlichen Impulsen des menschlichen Körpers folgen. Jean Anthelme Brillat-Savarin bemerkte 1825, der Geschmack erfülle zwei Aufgaben: zum einen lade er uns durch den erwarteten Genuss ein, jene konstitutionellen Verluste auszugleichen, die wir durch die Lebensaktivität permanent erleiden; zum andern helfe er uns, aus dem breiten Angebot von Nahrungsmitteln, welche die Natur uns präsentiere, auszuwählen.¹⁴⁰ «Geschmack» wird hier als ein unbewusst wirkender körperlicher Regulator interpretiert, der sich über Appetitregungen und Hungergefühle artikuliert. Wird diese Überlegung weitergetrieben und zu Ende gedacht, kann der Körper als ein physiologisches Medium verstanden werden, das den geheimen Sinn kultureller Normen in sich birgt. Es ist dann die «Archäologie der menschlichen Natur»,¹⁴¹ die «Stammesgeschichte»¹⁴² des Homo sapiens, seine im Zuge einer Jahrmillionen langen Evolution entstandene Physis, die es dem Menschen, gleich anderen Lebewesen, ermöglichen, sich in geradezu geheimnisvoller Weise «sinnvoll» zu ernähren. Die Vorstellung eines «Nahrungsinstinktes» ist zentral für den Ernährungsdiskurs des 19. und 20. Jahrhunderts. Aufgrund der Annahme, die «Kenntnis der Stammesgeschichte» sei Voraussetzung für ein «Verständnis des Menschen» (wie Konrad Lorenz dies in der Einleitung zum Buch «Das Herrentier. Steinzeitjäger im Spätkapitalismus» von Lionel Tiger und Robin Fox formulierte), wurde immer wieder ein Gegensatz zwischen moderner Kultur und «Biogrammatik des menschlichen Verhaltens» konstruiert und eine grundsätzlich kritische Beurteilung des soziokulturellen Wandels der vergangenen Jahrhunderte vorgebracht; insbesondere in der «künstlichen» industriellen Gesellschaft sei die «Körperlichkeit des Menschen einschliesslich all ihrer physiologischen Funktionen» in Gefahr geraten.¹⁴³

Ich gehe in dieser Studie davon aus, dass die «biogrammatische» Prädisposition «des Menschen» gerade darin besteht, biologische Determinierung gegenüber kultureller Prägung in den Hintergrund zu rücken. Die Tatsache, dass der menschliche Körper genetisch fixiert ist, heisst nicht, dass er durch Naturfaktoren determiniert ist. Eine biologistische Erklärung der Kultur führt rasch auf Abwege, weil sie Verhaltensweisen und soziale Probleme in Naturkategorien übersetzt, die zur Erklärung der enormen Variabilität und der Entwicklungsdynamik menschlicher Gesellschaften kaum etwas beitragen können.

Demgegenüber scheinen mir eine semiotische und eine diskursanalytische Analyse der Ernährung und des Essens besonders produktiv zu sein. Beide Zugänge können aufeinander bezogen werden. In Anlehnung an Roland Barthes' Untersuchungen über die «Sprache der Mode» kann auch die «Sprache der Küche» als «Sinnsystem» analysiert werden.¹⁴⁴ Dabei ist es nötig, zwischen dem «realen» beziehungsweise visuellen System und dem geschriebenen System zu unterscheiden; wie bei der Mode geht es beim Essen um die Analyse des «geschriebenen Systems». Das geschriebene und dadurch auch beschriebene Kulinarische stellt dabei nicht nur eine blosse Nomenklatur, sondern einen «echten Code» dar, der weder in den

realen, sichtbaren Dingen (Nahrungsmittel, Speisen, Mahlzeiten) noch in der Sprache aufgeht, sondern der durch die gegenseitige Übersetzung dieser beiden Sphären immer wieder geschaffen und dadurch verändert wird.¹⁴⁵

Dieser Spielraum für kreative Kombinatorik ist für Barthes in der Arbitrarität des Zeichens angelegt. Das Zeichen (als Einheit von Signifikant und Signifikat) ist gegenüber dem Referenten (den realen Dingen) zufällig. Das wird besonders deutlich, wenn die Nahrungsmittel in eine Welt der geträumten Dinge verrückt werden. Für die frühe Neuzeit hat Piero Camporesi in seiner Studie über «das Brot der Träume» gezeigt, in welchem Ausmass arme Bevölkerungsschichten auf schlechte, mit psychotomimetischen, bewusstseinsverrückenden Ersatzstoffen verschiedenster Provenienz angereicherte Nahrungsmittel angewiesen waren. Die soziale Eskalation von «Hunger» und «Halluzination», die er beschreibt, erschöpft sich aber gerade nicht in pharmakologischen Wirkungszusammenhängen, sondern lässt eingebildete Welten entstehen, die ohne die Disponibilität der Zeichen nicht denkbar wären. Dasselbe gilt für Obsessionen, für komplexe Verbindungen von Lust und Ekel, die an ganz unterschiedlichen Nahrungsmitteln und Ernährungsgebräuchen kristallisieren können. Im Duktus der Quellen und insbesondere in der Rhetorik der «Volksaufklärung» findet sich dann auch das, was Barthes einen «ideologischen» Sprachgebrauch nennen würde: Hier wird dieses Arbiträre des Zeichens zurückgewiesen und das Vorhandensein «natürlicher Gegebenheiten» und «rationaler Gesetze» postuliert.¹⁴⁶

Dennoch folgt das kulinarische Handeln bestimmten Regeln. Vermittelt über seine sprachliche Artikulation lässt sich diese regelgeleitete Praxis als Code interpretieren. In das Essen und Trinken schreiben sich kulturelle Muster (*cultural patterns*) und emotionale Strukturen (*structures of feeling*) ein; in ihnen manifestiert sich eine «kulinarische Grammatik», die einer «Linguistik des Essens» bedarf.¹⁴⁷ Mary Douglas sieht die Mahlzeit – die Grundkategorie einer Analyse des Essens – in «Klassifikationsgitter» integriert, die sozialen Druck erzeugen. Essen erweist sich hier als «elaborierter Sprachcode», den es zu entziffern gilt.¹⁴⁸ Diese Entzifferung des «Textes» einer Mahlzeit vermag einen Einblick in unbewusste Tiefenstrukturen einer Gesellschaft zu geben und die Logik des sozialen Handelns, den kulturellen Code, welcher der Konstruktion von Sinn zugrunde liegt, verständlich zu machen.¹⁴⁹

Begriffe wie «Gebrauch» und «Benutzung» verweisen darauf, dass es «Zeichenbenutzer» sind, welche sozial stabilisierte Bezüge zwischen Zeichen und Referenten mit materiell-physisch-leiblichen Qualitäten herstellen.¹⁵⁰ Eine Unterscheidung zwischen diskursiven und nichtdiskursiven Praktiken, zwischen Diskurs und sozialer Praxis, kann verhindern, dass «Essen» auf seinen Zeichencharakter reduziert wird und dass damit der «Referent» sich sozusagen semiotisch verflüchtigt.¹⁵¹ Michel de Certeau spricht in seiner Untersuchung über die «Kunst des Handelns» von «diskurslosen Aktivitäten», die einen «gewaltigen <Rest>» darstellten, «der durch das gebildet wird, was von der menschlichen Erfahrung nicht in der Sprache gezähmt und symbolisiert worden» sei.¹⁵² Dazu gehören insbesondere die «komplexen Prozesse der Kochkunst»,¹⁵³ die seit dem 18. Jahrhundert zunehmend verschriftlicht worden sind, jedoch nie in diesem expliziten Wissen aufgingen.

In der «Soziologie der Mahlzeit», die der Soziologe Georg Simmel im Jahre 1910 veröffentlichte, wird der Teller als ein materielles Objekt, als ein «individualistisches Gebilde» bezeichnet, das anzeige, «dass diese Essportion ausschliesslich für

diese eine Person abgeteilt ist. Die Rundform des Tellers markiert dies; die Kreislinie ist die abschliessendste, ihren Inhalt am entschiedensten in sich konzentrierende [...]. Der Teller symbolisiert die Ordnung, die dem Bedürfnis des einzelnen gibt, was ihm als einem Teile des gegliederten Ganzen zukommt, aber ihn dafür auch nicht über seine Grenzen hinausgreifen lässt.» Simmel weist dann darauf hin, wie der Teller diesen «symbolischen Individualismus» auch wieder «in einer höheren formalen Gemeinsamkeit aufhebt».¹⁵⁴ Der Teller auf dem Tisch enthält also *in nuce* die Lebensform des «possessiven Individualismus».¹⁵⁵ Er ist zwar auch ein Konsumgut, das sich die einen leisten konnten und die andern nicht. Doch weit mehr ist er soziales Statussymbol, kulturelles Distinktionsmerkmal, materielles Artefakt, das eine Aussage über die psychosoziale Struktur der bürgerlichen Gesellschaft ermöglicht.

Diese semiotischen, strukturalen und diskursanalytischen Überlegungen sollten den Blick für *das Ereignishafte* nicht verstellen. Auch im Bereich des Essens und Trinkens gibt es das, was Fernand Braudel die «schallende Neuigkeit»¹⁵⁶ genannt hat: Ereignisse, die «explodieren» und die «das Bewusstsein der Zeitgenossen [...] mit täuschendem Rauch» erfüllen. Gerade bei der Analyse dieser «kurzen Dauer» stellt sich ein Grundproblem historischer Interpretation in besonders eklatanter Weise: Schon im Moment seiner «Explosion» verzweigen sich die Ansichten über ein Ereignis, und es kann ein Streit um dessen Interpretation entbrennen. Diese schon im zeitgenössischen Diskurs angelegte Mehrdeutigkeit wird verdoppelt durch die Pluralität der Forschungszugänge, die sich der gegenwärtigen Geschichtswissenschaft anbieten.¹⁵⁷ «Existierte Geschichte nicht, möchte man fast sagen, sie sei ein unwahrscheinliches Unternehmen», bemerkte Siegfried Kracauer.¹⁵⁸

Geschichtsschreibung ist immer *Rekonstruktion von Vergangenheit in der Gegenwart*. Auch die umfassendste historische Darstellung vermag nie den ganzen lebensweltlichen Horizont einer verflochtenen Gesellschaft und das Selbstverständnis ihrer Akteure hervorzuzaubern. Geschichte soll sich nicht dem Wiedererkennungseffekt («ach, so war das!») verschreiben, sondern sich der Irritation, die von den polysemischen Bildern, die sie produziert, aussetzen. Denn sie «gleicht Photographie unter anderem darin, dass sie ein Mittel der Entfremdung ist».¹⁵⁹

Zudem geht die Rekonstruktion der Vergangenheit von einer fragmentarischen Quellenlage aus und bearbeitet diese nach selektiven Kriterien: immerzu gibt es die Qual der Wahl! Es gilt zu entscheiden, welche Quellenbestände ausgewertet werden, was thematisiert und auf welche Weise es erzählt werden soll und worauf «im Rahmen dieser Arbeit» nicht eingegangen werden kann. Darunter liegt das Nichtmitgedachte: die «blinden Flecken» der eigenen Wahrnehmung, das Unbewusste im eigenen Leben. Überlegungen zu methodologischen Fragen können diese Mehrdeutigkeit nicht aus der Welt schaffen; doch eine Reflexion auf die Standortgebundenheit jener Wahrnehmungen, die uns in Form von schriftlichen Quellen überliefert sind, eine Auseinandersetzung mit der Parteilichkeit, die der Interpretation bei allem Willen zur ausgewogenen Gesamtschau eigen ist, kann dazu beitragen, Geschichtsschreibung zu einem spannenden und lebendigen Unternehmen zu machen. Soweit einige Bemerkungen zu den methodologischen Grundlagen, auf denen diese Untersuchung aufbaut.

Die vorliegende Untersuchung ist in vielfacher Hinsicht auf *aktuelle Problemstellungen* bezogen. «Vernünftige», «richtige» Ernährung war in den im Verlaufe des

19. Jahrhunderts sich herausbildenden Industriegesellschaften ein wichtiges Thema, und sie ist es – unter veränderten Vorzeichen – bis heute geblieben. Waren noch um die Jahrhundertwende die «Kalorie» und das «Protein» der Inbegriff von *health*, von gesundheitlich angemessener Ernährung, so wurden sie schon vor dem Ersten Weltkrieg durch die «Vitamine» verdrängt, die weit über ihre Bedeutung als Mikronährstoffe hinaus zu gesellschaftlichen Emblemen für *good health* und auch für Erfolg im Leben wurden: ohne «Vitamin B» läuft bekanntlich nichts. Heute richten sich Empfehlungen auf den Komparativ *better health*; in einer Gesellschaft, in der die Lebenserwartung im Verlaufe von 100 Jahren von 45,7 Jahren auf mittlerweile 74,1 Jahre (Männer) beziehungsweise von 48,5 Jahren auf 80,9 Jahre (Frauen) gestiegen ist,¹⁶⁰ geht es um das gesunde Altwerden, und die Prävention ernährungsbedingter Krankheiten und Schäden steht höher denn je im Kurs. Im Zuge dieser Bestrebungen vermochten die Ballaststoffe den Vitaminen den Rang als wichtigstes Mangelproblem abzulaufen.¹⁶¹ Und die «freien Radikale»¹⁶² haben sich als infinitesimal kleine Bösewichte einen Spitzenplatz in der Arena öffentlicher Aufmerksamkeit erworben. Auch wenn körperliche Arbeit nicht mehr den Stellenwert hat wie noch in der industriellen Aufbauphase des 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts und sich die Problemstellung in unseren Breitengraden von Mangel in Überfluss gewandelt hat: noch immer geht es um eine wissenschaftlich angeleitete richtige Ernährung, noch immer geht es um ein «Ernährungsregime», in dem sich gesellschaftliche Ordnungsvorstellungen, Körpernormen und Werthaltungen bündeln. Ein Rückblick auf die Geschichte der Interdependenz zwischen Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung kann deshalb – das ist es, was ich mit dieser Arbeit anstrebe – zur kritischen Selbstreflexion heutiger Ernährungs- und damit Gesellschaftsprobleme beitragen.

1.7 Stand der Forschung und Quellenlage

Das Thema «Ernährung» wurde in der Schweizer Geschichte bisher auf Sparflamme gekocht. Es folgt zuerst ein Überblick über die *historische Sekundärliteratur*, daran schliessen sich einige Bemerkungen zur Quellenlage an.

Wenn für das Thema «Fabrikmahlzeit» nochmals die beiden unter Kapitel 1.2 skizzierten Untersuchungsperspektiven unterschieden werden, so lässt sich eine grössere Anzahl von Publikationen aus der Geschichte, der Volkskunde, der Ethnologie, der Soziologie, der Psychologie, der Psychoanalyse und der Ökonomie nennen, die sich für den Zeitraum ausgehendes 19. bis Mitte 20. Jahrhundert mit dem sozioökonomischen und soziokulturellen Wandel in Industriegesellschaften und mit den Wechselwirkungen zwischen Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung befassen. Von diesen Forschungsleistungen habe ich, was die gesellschaftsgeschichtliche Situierung meines Themas anbetrifft, in grossem Ausmass profitiert. Ein Kapitel zur Ernährung verschiedener Bevölkerungsgruppen ist in der schweizerischen Volkskunde von Richard Weiss zu finden; weitere Informationen können den Studien von Adamo Maurizio¹⁶³ und Ralf Bircher¹⁶⁴ entnommen werden. Vor allem auf den Kanton Zürich bezogene Beschreibungen aus sozialgeschichtlicher Sicht legten Albert Hauser¹⁶⁵ und Hans Peter Treichler¹⁶⁶ vor. Mit der baselstädtischen Arbeiterbevölkerung befasste sich Martin Schaff-

ner;¹⁶⁷ Paul Hugger untersuchte Chemiearbeiterfamilien aus dem mittleren Fricktal.¹⁶⁸ Berend Strahlmann befasste sich mit Lebensmittelchemie, -gesetzgebung und -verbrauch.¹⁶⁹ 1962 publizierten Fritz Verzár und Daniela Gsell ihren Bericht über «Ernährung und Gesundheitszustand der Bergbevölkerung der Schweiz», der interessante historische Rückschlüsse auf die Ernährungssituation in alpinen Gegenden ermöglicht und eine Art «Vorspiel» darstellte zu den drei schweizerischen Ernährungsberichten, die in den Jahren 1975, 1984 und 1991 erschienen und regelmässig historische Rückblicke, insbesondere auf die Entwicklung des Nahrungsmittelverbrauchs, enthielten.¹⁷⁰

Zur Entwicklung in der Schweiz wichtig sind die Arbeiten von Rudolf Braun über den «sozialen und kulturellen Wandel in einem ländlichen Industriegebiet» und die Wechselwirkungen zwischen «Industrialisierung und Volksleben»,¹⁷¹ von Beatrix Mesmer über die Hygiene- und Frauenbewegung in der Schweiz,¹⁷² von Heidi Witzig und Elisabeth Joris über die Einwirkungen des Industrialisierungsprozesses auf «Alltag und Lebenszusammenhänge von Frauen» im Zürcher Oberland¹⁷³ und von Regina Wecker über die «Arbeit im Lebenszusammenhang von Frauen».¹⁷⁴ Beatrice Dietrich¹⁷⁵ und Geneviève Heller¹⁷⁶ haben mit ihren Arbeiten zur Geschichte des Haushaltes und des Haushaltens wichtige Erkenntnisse zur Geschichte der Küche und des Kochens beigetragen. Unverzichtbar für meine Untersuchung war auch die Dissertation von Rudolf Jaun zum Thema «Verwissenschaftlichung, Amerikanisierung und Rationalisierung der Arbeitsverhältnisse in der Schweiz 1873–1959»; der Autor hat sich auch in weiteren Beiträgen mit dem Strukturwandel des modernen Industrieunternehmens auseinandergesetzt und dabei Aspekte angeschnitten, die für mein Thema relevant sind.¹⁷⁷ Dasselbe gilt für Yvonne Pesentis Studie «Beruf: Arbeiterin», die sich mit den Arbeitsbedingungen von Frauen in der schweizerischen Industrie vor dem Ersten Weltkrieg befasst, für Annette Freis Untersuchung über die «Roten Patriarchen», in der die «Familien-ernährerphilosophie» gewerkschaftlich organisierter Arbeiter thematisiert wird,¹⁷⁸ und für Jakob Messerlis Buch über Zeitmessung und Zeitgebrauch.¹⁷⁹ Mit Gewinn konsultiert habe ich auch eine Reihe von Studien, die sich mit der Entwicklung einzelner Branchen und Arbeitsmärkte befassen.¹⁸⁰ Als immer wieder nützliches Arbeitsmittel haben mir die von Erich Gruner herausgegebene, breit angelegte dreibändige Untersuchung über «Arbeiterschaft und Wirtschaft in der Schweiz 1880–1914» und der (unveröffentlichte) Projektbericht über die «Reallöhne schweizerischer Industriearbeiter von 1890–1920» gedient.¹⁸¹

Des weitern sind einige kultur- und wissenschaftsgeschichtliche Untersuchungen anzuführen. Albert Wirz' Studie über den «radikalen Doktor» vom Zürichberg, Maximilian Bircher-Benner, und die ähnlich gelagerte Reformfigur aus den USA, John Harvey Kellogg, verbindet in inspirierender Weise einen biographischen mit einem kulturanthropologischen Forschungsansatz.¹⁸² Philipp Sarasin zeigt in seinem Aufsatz über die grossbürgerliche Gastlichkeit in Basel am Ende des 19. Jahrhunderts Möglichkeiten einer semiotischen Analyse auf.¹⁸³ Christoph Maria Merkis Dissertation zum Thema «Zucker gegen Saccharin» stellt ein gut dokumentiertes und spannendes Lehrstück über den Bedeutungswandel von Produkten und über die Präsenz partikularer Interessengruppen im Ernährungsbereich dar.¹⁸⁴ Für die Zeit bis zur Jahrhundertwende aufschlussreich sind zwei 1997 erschienene Sammelbände, von denen sich der eine mit der «Verwissenschaftlichung des All-

tags» und der andere mit den wissenschaftlichen Grundlagen der sozialen Wohlfahrt befasst.¹⁸⁵

Trotz dieser Vorleistungen galt es für die empirische Aufarbeitung des Themas neue Wege zu beschreiten. Dies betraf auch die Suche nach Quellen, aus denen die wichtigsten Teile meiner Untersuchung gearbeitet sind.

Es existiert eine Reihe von *gedruckten Quellen*, die Aufschlüsse über die Veränderung der Ernährungsweise in Arbeiterfamilien und über den Ausbaustand entsprechender Einrichtungen in Industrieunternehmen geben können. Die ab 1879 im Gefolge des Eidgenössischen Fabrikgesetzes von 1877 publizierten Inspektorenberichte enthalten unter den Ausführungen über die «Arbeitszeit» und in den Abschnitten über «Wohlfahrtseinrichtungen»/«soziale Einrichtungen» beziehungsweise *institutions patronales* Informationen zum Essen und Trinken in der Fabrik im allgemeinen und zu Esssälen und Kantinen im speziellen. In den Kommentaren zu schweizerischen Fabrikstatistiken und auch in zahlreichen Firmenfestschriften fanden sich weitere Angaben. Ausgiebig konsultiert und ausgewertet wurden die Haushaltsrechnungen, die erstmals 1912 für die deutschsprachige Schweiz durch das Schweizerische Arbeitersekretariat durchgeführt worden waren. Als Ergänzung dienten die Produktions- und Konsumstatistiken des Schweizerischen Bauernsekretariates. Broschüren über rationelle Volksernährung, die Einrichtung von Kochschulen und die Lebensmittelgesetzgebung lieferten (zum grössten Teil qualitative) Informationen zum Ernährungs- und Gesundheitszustand verschiedener Bevölkerungsgruppen; nur ganz vereinzelt finden sich ernährungsphysiologische Untersuchungen, die es ermöglichen, die Aussagen der Popularisierungsliteratur zu überprüfen. Für die Entwicklung von Kostmassen und *dietary standards* wurden ernährungs- und arbeitsphysiologische Standardwerke sowie Studien des Völkerbundes beziehungsweise der UNO und des Internationalen Arbeitsamtes (IAA) beigezogen. Für die ernährungswissenschaftlichen Berechnungsgrundlagen des Rationierungssystems im Zweiten Weltkrieg stellt immer noch die materialreiche Studie von Alfred Fleisch «Ernährungsprobleme in Mangelzeiten» aus dem Jahre 1947 ein Referenzwerk dar; zahlreiche Informationen sind auch dem vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement (EVD) 1950 veröffentlichten, offiziellen Rechenschaftsbericht «Die schweizerische Kriegswirtschaft» zu entnehmen. Weitere gedruckte Quellen zu den Themenbereichen «betriebliche Wohlfahrtspflege» und «rationelle Volksernährung» fanden sich im Schweizerischen Wirtschaftsarchiv (Basel) und im Schweizerischen Sozialarchiv (Zürich).

Ungedruckte Quellen wurden aus verschiedenen Archiven beigezogen. Im Schweizerischen Bundesarchiv befinden sich (zum grössten Teil handschriftliche) Originalaufzeichnungen der Fabrikinspektoren, die ich zum Thema «Reisen ins Ausland» konsultiert habe. Ergänzt wird die Sicht, die diese Berichte ermöglichen, durch eine im ausgehenden 19. Jahrhundert zunehmende Anzahl von Broschüren und empirisch-statistischen Untersuchungen über Arbeitsbedingungen und Ernährungsweisen im Bereich der industriellen Produktion. Im Bundesarchiv konsultierte ich einige Materialien zum Ersten Weltkrieg. Wichtig waren die Protokolle der Eidgenössischen Ernährungscommission, die zwischen 1940 und 1946 an der Arbeit war. Für einige spezielle Fragen wurden Materialien aus den Staatsarchiven Zürich (Haushaltsrechnungen), Bern und Basel und des ETH-Archivs (Projekt des Schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Institutes) beigezogen. Für die

Erstellung der drei Fallstudien standen die Firmenarchive der Basler Chemie (Sandoz, Ciba, Geigy) zur Verfügung. Der wichtigste Quellenfundus stammt aus dem Archiv des SVV (Zürich); für die frühen 1920er Jahre liegen allerdings nur stark gelichtete Bestände vor. Die (internen) Korrespondenzblätter des Verbandes, das persönliche Protokollbuch der Zentralleiterin, Studien zur hauswirtschaftlichen Rationalisierung und weitere Dokumente bildeten die *Pièce de résistance* meiner Untersuchung. Mit einigen Exponentinnen und Exponenten der Ernährungswissenschaft und der betrieblichen Kollektivverpflegung habe ich Informationsgespräche geführt (die nur schriftlich und summarisch protokolliert wurden).

Es deckt sich mit der in dieser Einleitung entwickelten Vorstellung von Ernährung als eines komplexen, von vielen Problemstellungen überlagerten sozialen Phänomens, dass Quellen zum Thema kaum als kompakter Bestand vorliegen oder überhaupt unter diesem Stichwort zu finden sind. Abgesehen vom SVV, wo ein zusammenhängender Quellenkorpus vorlag, konnten Dokumente oft nur unter schwierigen Bedingungen gefunden werden. Was in dieser Untersuchung nicht geleistet wurde, obwohl es sich um ein aussichtsreiches Unterfangen handeln würde, ist eine *oral history* der Fabrikmahlzeit.¹⁸⁶ Da Geschichte eine offene Wissenschaft ist, in der es keine ein für allemal gültigen Interpretationen gibt, könnte sich dieses Manko als Impuls für weitere Forschungen erweisen.

2 «Menschlicher Motor», «Muskeldynamo» und «Körperfabrik»: Wissenschaftliche Körperbilder und produktivistische Metaphern

1890 hielt Johann Rudolf Geigy-Merian in Basel einen Vortrag «Über die Arbeiterfrage», in dem er sich in ländervergleichender Perspektive mit der Entwicklung des «Industriesystems» und der «sogenannten sozialen Frage» befasste und auch auf die Ernährungsweise der Arbeiterschaft einging.¹ «Derjenige Arbeiter, welcher den höhern Lohn auf Fleischernährung verwendet wie der englische und amerikanische, heizt damit stärker die hervorbringende Maschine», stellte er fest und forderte, die Arbeitgeber hätten – mit der Unterstützung der Mässigkeitsbewegung – dafür zu sorgen, «dass die Mehrkosten, welche sie für die sog. ‹lebende Maschine› ausgeben, wirklich zu deren Vervollkommenheit verwandt werden».² Geigy-Merian sieht – in Übereinstimmung mit der damals dominierenden Sichtweise – im arbeitenden Menschen eine Maschine und im Nahrungsmittel Fleisch die optimale Energiebasis für mechanische Kraftverrichtung. In der Maschinenmetapher erscheint Arbeitskraft als ein physikalisches Phänomen. Indem Geigy-Merian von «Mehrkosten» spricht, verbindet er seine Überlegungen mit einer betriebswirtschaftlichen Problematik: Unternehmer verwenden «lebende Maschinen», um tote Maschinen, nämlich Kapital, rentabel verwerten zu können.

2.1 Die zwei Körper des Arbeiters

Die naturwissenschaftlich-ökonomische Doppelproblematik, die Geigy-Merian thematisiert, war 1890 schon mehr als ein Jahrhundert alt; die experimentelle Erforschung des menschlichen Körpers als einer «hervorbringenden Maschine» unter Anwendung eines Kosten-Nutzen-Kalküls setzte im Zuge der Aufklärung des ausgehenden 18. Jahrhunderts ein. Das Interesse an ökonomischer Effizienzsteigerung, das der sehr viel älteren Maschinenmetapher des Körpers eine neue Wichtigkeit verlieh, wurde gestärkt durch die Fabrikindustrialisierung, das heisst durch eine neue Möglichkeit, lebendige Arbeitskraft ökonomisch zu nutzen. «Maschine» bedeutet in diesem Kontext zweierlei: einerseits *Effizienz* und andererseits *Heteronomie*. Leistungssteigerung und Autonomieabbau stellten für die in der Industrieproduktion verwendeten Arbeitskräfte Komplementärphänomene dar. Beide waren konstitutiv für den Industrialisierungsprozess, der auf einer fortschreitenden Substitution von Arbeit durch Kapital und auf einer Verlängerung der Produktionsumwege basierte. Das Wirtschaftswachstum war charakterisiert durch eine langfristige Zunahme der arbeitsteiligen Spezialisierung, der Kapitalintensität der Produktion und der Produktivität der Arbeit. Seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert spielte ein symbiotisch-synergetisches Verhältnis zwischen Industrie und Wissenschaft eine

wichtige Rolle. Forschung und Entwicklung ermöglichten es, die Innovationsrate bei Produkten und Produktionsprozessen zu erhöhen.

Die nach Massgabe eigener Einsichten und Präferenzen handelnden Arbeitskräfte gerieten zu diesem Zeitpunkt ins Blickfeld von Rationalisierungsexperten; in einem in wissenschaftlich-technischer Hinsicht perfektionierbaren «Industriesystem» waren sie der limitierende Faktor: Von ihren Fähigkeiten hing die Gesamtleistung des ganzen Systems ab. Es galt zu überlegen, wie nicht nur die industrielle Produktion im technischen Sinne, sondern auch der «humane Faktor» unter arbeitsorganisatorischen und physiologischen Gesichtspunkten rationalisiert werden konnte. Eberhard Schmidt und Walter Daenzer, beide Professoren am Betriebswissenschaftlichen Institut der ETH Zürich, stellten 1955 im Rückblick auf diese «gegen Ende des letzten Jahrhunderts» einsetzende Entwicklung fest: «Mit dem Wachsen der industriellen Betriebe und den steigenden technischen Anforderungen an die Produktion stellten sich aber zwangsweise immer komplexere Probleme von der Produktionsseite her, also der Realisierung der technisch-naturwissenschaftlichen Konzeptionen. Ferner zwang die Konkurrenz, neben hohen technischen Wirkungsgraden auch der Produktivität der Betriebe entsprechende Aufmerksamkeit zu schenken.» Dazu war es in erster Linie notwendig, die «produktiven Kapazitäten der menschlichen Arbeitskraft aller Stufen»³ optimal zu nutzen. Ein Maschinenmodell des menschlichen Körpers versprach hier operationalisierbare Aufgabenstellungen.

Die Maschinenmetapher beruhte auf der Beobachtung, dass der zunehmende Mechanisierungsgrad den arbeitenden Menschen in eine stärkere *Abhängigkeit von technischen Produktionsapparaten* brachte. Der Maschinentakt und Betriebsabläufe determinierten den Arbeitsrhythmus, und in der produktiven Kombination mit dem eingesetzten Kapital geriet der arbeitende Mensch in eine dienende Funktion. Diese Abhängigkeit hatte wiederum Rückwirkungen auf die Vorstellung, wie die lebendige Arbeitskraft in mechanisierten Produktionsprozessen zu funktionieren habe: Als Anhängsel der Maschine wurde der Mensch selbst zur Maschine.

Der Kenntnisstand der Physik legte es nahe, den arbeitenden Körper als spezielle Maschine, als eine Kraftmaschine nämlich, zu interpretieren. Anson Rabinbach zeigt in seiner Studie über den «*menschlichen Motor*»,⁴ wie die Entdeckung des Energieerhaltungssatzes, des ersten *thermodynamischen Gesetzes* (1847), die konzeptionelle Homologie und die funktionelle Analogie zwischen Mensch und Motor auf eine wissenschaftliche Grundlage stellte; die Muskeln erschienen als «Dynos», die in einer «Körperfabrik» in Aktion traten. Die koordinierte Gesamtleistung dieser komplexen Energietransformationsprozesse war die Arbeitskraft. Stoffwechsel im lebenden Organismus erschien aus dieser Optik zuerst einmal als Kraftwechsel: chemisch gespeicherte Energie wurde in Arbeitsleistung transformiert.⁵

Die Arbeitswissenschaftler und -physiologen, die sich dieser Probleme annahmen, machten beunruhigende Beobachtungen. Schon in den späten 1870er Jahren entdeckten sie etwas Neues: die *Überarbeitung* und – komplementär dazu – *Ermüdung* beziehungsweise die *Erschöpfung*.⁶ Dabei wurde zwischen «Ermüdung als Zustand» und dem «Ermüdungsgefühl, das uns gewöhnlich von diesem Zustand Kunde gibt», unterschieden. Ermüdung war ein Jahrhundertthema; in einer 1945 publizierten Untersuchung wurde bemerkt, dieses Gefühl gehöre «ähnlich wie dasjenige des Hungers, des Durstes, des sich Wohlfühlens u. a. m. zu den Gemeingefühlen (es ist nicht an einen Ort des Körpers gebunden), und es ist eine Selbst-

schutzeinrichtung des Organismus. Es bedeutet ein Alarmsignal des überanstrengten Körpers, das zum Abbrechen der Arbeit mahnt und so den Organismus vor dem Zusammenbruch schützt.»⁷ Als allgemeine Erklärungshypothese bot sich der zweite Hauptsatz der Thermodynamik an. Dieses Naturgesetz – 1865 wurde es von Rudolf Clausius Entropiesatz genannt – hielt fest, dass sich Energie durch ihre Nutzung entwertet. Ein vorhandenes Energiequantum geht irreversibel von einem geordneten in einen unstrukturierten Zustand über. Die Energie ist zwar – konform mit dem Energieerhaltungssatz – noch da, aber sie befindet sich in chaotischer Verfassung. Je mehr diese Entropie zunimmt, desto weniger kann Energie noch Arbeit leisten. Theoretisch lag der Fall klar; es wurde aber bald deutlich, dass die arbeitswissenschaftliche Anwendung des Entropiegesetzes auf «menschliche Motoren» die Forschung vor enorme Probleme stellte. Eine grosse Anzahl von Naturwissenschaftlern aus dem Umkreis von Physik, Physiologie und Chemie versuchte, das Rätsel der entlang der Zeitachse absinkenden Leistungskurve zu entschlüsseln; dies in der Absicht, der Industrieproduktion diese Verlustquelle künftig zu ersparen. 1904 stellte Wilhelm Weichardt, Physiologe an der Universität Erlangen, einen Impfstoff gegen Ermüdung in Aussicht; der Enthusiasmus, den er damit auslöste, verflüchtigte sich erst zehn Jahre später, als deutlich wurde, dass diese «Antikentoxin»-Forschung von falschen Voraussetzungen ausgegangen war.⁸

Insgesamt glich diese physikalisch-reduktionistische Sichtweise seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert verschiedene im Zusammenhang mit der Verrichtung von Arbeit im industriellen Produktionskontext zu beobachtende Phänomene demselben Deutungsmuster an, machte sie damit wissenschaftlich angeleiteten Problemlösungen zugänglich und schuf ein Feld für experimentelle Forschung. Rabinbach charakterisiert den Vorgang als die Dekonstruktion des anthropomorphen Leibes als einer Entität *sui generis* und seine Umwandlung in einen industriellen Körper, der von Anfang an ein arbeits- und ernährungswissenschaftlicher Forschungsgegenstand war.⁹ Der Wille zur analytischen Zergliederung eines Ganzen in Einzelkomponenten, die in ihrer raum-zeitlichen Anordnung und in ihrem funktionalen Zusammenspiel untersucht werden, ist auch konstitutiv für den Begriff des «Apparates», der seit der Jahrhundertwende in der Psychoanalyse ebenso Verwendung fand wie in der arbeitswissenschaftlichen Forschung und der in der Verbindung «psychophysischer Apparat» eine semantische Brücke zwischen Arbeitsphysiologie und Arbeitspsychologie schlug.¹⁰ Das Zusammenwirken dieser beiden Disziplinen im Dienste der Rationalisierung wurde besonders einprägsam durch den schweizerischen Psychotechniker Alfred Carrard¹¹ geschildert: Es handle sich hier um «zwei verschiedene Wege» der «Erforschung des arbeitenden Menschen», deren «Forschungspfeiler mehr oder weniger tief in den unbekannten Menschen eindringen».¹²

Der «menschliche Motor» und der «psychophysische Apparat» sind somit Vorstellungen, die aus der direkten Konfrontation zwischen Wissenschaftlern und arbeitenden Körpern hervorgingen. Beide Komponenten beider Begriffe – das Technische und das Lebendige – sind hier auf dieselben Grundgesetze reduziert, in dasselbe Wahrnehmungskontinuum einbezogen, demselben Funktionsverständnis unterworfen und denselben Eingriffstechniken ausgesetzt. Nachdem die Hygienebewegung seit der Mitte des 19. Jahrhunderts die Selbstentdeckung des Körpers vorangetrieben hatte, geriet dieser nun in den Fokus einer Fremdwahrnehmung, die ihn auf

einen technischen Artefakt reduzierte. Als theoretisches Konstrukt folgt er den Gesetzen einer thermodynamischen Maschine und der Ökonomie eines Apparates. Er wurde auf den experimentellen Prüfstand gesetzt und auf diese Weise disponibel für naturwissenschaftliche Erkenntnisgewinnung. Der aus seinem sozialen Beziehungsnetz herausgeschnittene, von emotionalen Bindungen abgetrennte und von Tabus befreite Arbeitskörper konnte durch analytische Zerlegungsvorgänge «geöffnet» werden, es entsprang ihm eine wissenschaftlich-technische Wahrheit, die sich wiederum auf ihn anwenden liess und ihn zum Objekt von Rationalisierungsstrategien machte. Körpergeschichte wird damit auch zur Geschichte der Physik, der Chemie, der Biologie, der Physiologie, der Ökonomie und – unter anderen Vorzeichen – der (physischen) Anthropologie. All diese vielfach interdependenten Wissenschaftsdisziplinen binden den physischen Körper des Menschen in ein «Regime des Wissens» ein. Die im 18. Jahrhundert entstandene «Biopolitik»¹³ wandelte sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts um in «Biotechnik»,¹⁴ die den lebendigen Organismus als rationalisierbare heteronome Arbeitskraft konstituierte.

«Biotechnik» war allerdings ein konfliktreiches Unterfangen. Als der Arbeitspsychologe Alfred Carrard 1931 diesen Begriff an einer der Arbeitsphysiologie gewidmeten Tagung vorstellte,¹⁵ war längst klar, dass arbeitende Menschen zwar mittels Termini aus der physikalischen und chemischen Wissenschaftsdisziplin beschrieben werden konnten, dass sie sich aber nicht a priori maschinengerecht verhielten und dass sie eine solche Vorstellung ihrer selbst als Zumutung empfanden und sich passiv oder gar renitent verhalten konnten. «Motor» und «Apparat»: das waren theoretische Konstrukte, die in praktischer Absicht formuliert wurden; sie wiesen eine unaufhebbare instrumentelle Dimension auf. Mit Hilfe von praxisorientierten Erklärungsmodellen, die ihre *raison d'être* aus einem ökonomischen Verwertungszusammenhang bezogen, wurden biologische Funktionen im Zusammenhang mit technischen und arbeitsorganisatorischen Neuerungen analysiert. Auf solchen kognitiven Grundlagen beruhte die Rationalisierungsbewegung, die über die Verwissenschaftlichung der Betriebsführung auch eine neue Hierarchie des Wissens und damit auch neue Möglichkeiten der Kontrolle durchzusetzen versuchte. Die Geschichte des «menschlichen Motors» reiht sich damit ein in das, was Barbara Duden für das 18. Jahrhundert treffend die «Geschichte entmachtenden Zugriffs der neuen Gesellschaft auf den Körper» genannt hat.¹⁶

Die Motorenmetapher war indessen weit mehr als ein arbeitswissenschaftliches Konzept. Die *gesellschaftliche Dimension des Körpers* kann mit Ernst H. Kantorowicz' 1957 veröffentlichter Studie «The King's Two Bodies» erschlossen werden.¹⁷ Kantorowicz analysiert die im England der Tudorzeit entwickelte juristische und zugleich mythische Fiktion der dualistischen Einheit des Königtums: Der König hat nach dieser Auffassung *zwei Körper*, den natürlichen (*body natural*) und den politischen (*body politic*). Während der erstere sichtbar und sterblich ist, gehört der zweite einer anderen Wirklichkeit an. Als «abstrakte physiologische Fiktion» bleibt er unsichtbar und unantastbar: «Er besteht aus Politik und Regierung, er ist für die Lenkung des Volkes und das öffentliche Wohl da. Dieser Körper ist völlig frei von Kindheit und Alter, ebenso von den andern Mängeln und Schwächen, denen der natürliche Körper unterliegt.»¹⁸ Dieser «Superkörper» ist integriert in den natürlichen Körper – und gleichzeitig «kann kein Zweifel an der Superiorität des politischen Körpers über den natürlichen bestehen».¹⁹

Kantorowicz hat seinem Buch den Untertitel «Eine Studie zur politischen Theologie des Mittelalters» gegeben; obwohl er festhält, die «zwei Körper des Königs» seien «ein Produkt christlichen theologischen Denkens» und bildeten damit «einen Markstein christlicher politischer Theologie», konzidiert er «einige Ähnlichkeiten mit zusammenhanglosen heidnischen Begriffen».²⁰ Dies gibt Anlass zur Frage, ob Körperkonzepte in allen Gesellschaften zu beobachten sind.²¹ Eine positive Antwort findet sich bei Mary Douglas. In ihrer sozialanthropologischen Studie «Ritual, Tabu und Körpersymbolik» geht Douglas davon aus, jede gesellschaftliche Organisationsform verfüge über zwei interdependente Körperkonzepte: «Der Körper als soziales Gebilde steuert die Art und Weise, wie der Körper als physisches Gebilde wahrgenommen wird; und andererseits wird in der (durch soziale Kategorien modifizierten) physischen Wahrnehmung des Körpers eine bestimmte Gesellschaftsauffassung manifest.» Zwischen diesen beiden Körperkonzeptionen findet «ein ständiger Austausch von Bedeutungsgehalten statt, bei dem sich die Kategorien beider wechselseitig stärken».²² Aufgrund dieser «beständigen Interaktion ist der Körper ein hochgradig restringiertes Ausdrucksmedium».²³

Wenn mit Mary Douglas nach der Doppelung des Körpers auch im 19. und 20. Jahrhundert gesucht wird, dann zeigt es sich, dass eine solche auch in der Vorstellungswelt des «menschlichen Motors» angelegt ist. Neben dem vielfachen Belastungen und Beeinträchtigungen ausgesetzten, sterblichen «physischen Körper» existiert ein «produktiver Körper», der in ein und derselben Person aufgehoben ist, der jedoch zugleich über die Lebenszeit der Arbeitskraft hinausweist und das am Leben erhält, was Sigfried Giedion in seiner «Herrschaft der Mechanisierung» den «Glauben an die nackte Produktion als Zweck an sich» und den «Fanatismus für die Produktion» genannt hat.²⁴ Die Vorstellung von den «zwei Körpern des Arbeiters» verweist im Gegensatz zu den «zwei Körpern des Königs» nicht auf eine im (absolutistischen) Staat und in der Person des Herrschers zentrierte «politische» Gesellschaft, sondern auf eine dezentralisierte, institutionell differenzierte, sozial komplexe Industriegesellschaft. In der symbolischen Repräsentation der Gesellschaft hat die Arbeiterschaft den Platz des Königs eingenommen; die in Fabriklandschaften dissipierten «menschlichen Motoren» stellen zusammengenommen den «Supermotor» dar, der die produktivistische Dynamik der Gesellschaft bestimmt – so wie der König die zentralistische Dynamik des absolutistischen Herrschaftssystems bestimmt hat.²⁵

Diese Vision hatte Rückwirkungen auf die Wissenschaft. Im physischen Körper, der mit neuen Analyseverfahren traktiert wurde, drückte sich ein gesellschaftliches Selbstverständnis aus. Der «menschliche Motor» war ein *projektives Phänomen*: Er verkörperte Hoffnungen, er vereinigte Ängste in sich. Um nochmals das von Mary Douglas vorgeschlagene Doppelkonzept aufzugreifen: Der arbeitende Mensch wird zu einem Körper geformt, der «als Träger und Ausdrucksmedium sozialer Bedeutungsgehalte» ständig «auf das Sozialsystem reagiert».²⁶ In einer Publikation des IAA aus dem Jahre 1924 wurde – in Anlehnung an R. H. Tawney – die Industrie als ein aus «zahlreichen Einzelindividuen zusammengefügt [...] einheitlicher Körper» geschildert.²⁷ Im Endeffekt ist der Körper ein Metonym für «Gesellschaft»: Er fusioniert in der Vorstellung zum Gesellschaftskörper.²⁸ In seiner Eigenschaft als «Motor» produziert er das «arbeitszentrierte Universum», als das sich die damaligen Industriegesellschaften verstanden. Mittels ihrer Arbeitskraft verwandeln die Menschen natürliche Ressourcen in mechanisch-maschinelle Appa-

rate. Lebendige Maschinen setzen einen immer grösseren Bestand von (in letzter Instanz selbst produzierten) unbelebten Maschinen in Gang und erzeugen so eine technisch-industrielle Zivilisation.²⁹ «Der Kosmos, die Fabrik und der Arbeiter waren alles Extensionen des <menschlichen Motors>», bemerkt Rabinbach, der diese auf Arbeitskraft gegründete Weltsicht zutreffend als «transzendentalen Materialismus»³⁰ bezeichnet.

Die Motorenmetapher transzendierte die szientistische Verengung, die sich aus der physikalisch-reduktionistischen Sichtweise ergab, indem sie die Hervorbringungen der Arbeitskraft in die Fortschrittsperspektive der wissenschaftlich-technischen Zivilisation integrierte und sie damit mit den grossen ideellen Aspirationen des Zeitalters in Einklang brachte. Die industrielle Welt konnte sich so als allumfassendes Motodrom begreifen und in Aussicht stellen, alle ihre Mitglieder könnten schliesslich dieses grosse Rennen gewinnen und an der sozialen Wohlfahrt partizipieren. Im Energieerhaltungssatz, der auf niemals abnehmende Energiekreisläufe schliessen liess, drückte sich der Optimismus des industriellen Zeitalters aus. Bedroht wurde diese Gesellschaft eines potentiell unbeschränkten materiellen Reichtums durch das Gesetz zunehmender Entropie, das die «permanente Nemesis des sich industrialisierenden Europa» darstellte.³¹ Die Vorstellung, dieselbe Gesellschaft, welche die wissenschaftlich-technische Perfektionierung aller Lebenssphären vorantreibe, sei gleichzeitig durch unumkehrbare innere Zerfallsprozesse gefährdet, war die Kehrseite des Fortschrittsglaubens. Der «Untergang des Abendlandes» war nicht nur ein Generalthema der kulturpessimistisch-konservativen Rechten, die sich in verschiedenen europäischen Ländern seit der Jahrhundertwende formiert hatte.³² Dieselbe organizistische Gesellschaftsauffassung, wie sie bei Oswald Spengler zu finden ist, beherrschte das Denken der Arbeitswissenschaft. Auch hier manifestierte sich das Bestreben, der zum individuellen Wesen hypostasierten Zivilisation das Schicksal innerlicher Erschöpfung zu ersparen. Die sozialtechnologischen Reaktionsweisen auf die Niedergangsbefürchtungen und Degenerationsängste waren politisch ambivalent: die häufigen Rufe nach eugenischen Massnahmen waren weder spezifisch rechts noch typisch links.³³ Ebenso wenig waren dies Gesellschaftsdiagnosen, die den «Gesamtkomplex unseres Industriesystems» im Auge hatten. In der zitierten Publikation des IAA war die Rede von «Fehlern in der Struktur des Ganzen» und von «grundlegenden Reibungswiderständen, welche ein wirksames Funktionieren des industriellen Organismus immer mehr hemmen und in Frage stellen»: Ein «Mangel an innerem Gleichgewicht» habe «bereits Formen einer wirklichen sozialen Krankheit der Gesellschaft» angenommen.³⁴ In diesen Zusammenhang gehören auch jene ernährungsreformerischen Postulate, die im Essen und Trinken nicht Energiezufuhr, sondern ordnungsstiftende Kulturverrichtungen sahen, mit denen dem drohenden Chaos entgegengesteuert werden konnte.

Eine besonders schillernde Verbindung von optimistischer thermodynamischer Physiologie und zweckpessimistischer moralischer Gesellschaftsdiagnose findet sich zum Beispiel in den Schriften von Otto Schär, einem Spezialarzt für Konstitutionspathologie, der zugleich leitender Arzt in einem Kurheim und einem balneologischen Institut in Biel war. Schär publizierte 1911 «Materialien für rationelle und billige Ernährung», in welchen er sich nachhaltig für eine Verbesserung des «Tag und Nacht» laufenden «Fabrikbetriebes im menschlichen Körper» einsetzte.³⁵

1923 schrieb er «gegen das Sinken der Leistungsfähigkeit» durch die «Hebung der materiellen Grundkräfte des Menschen innerhalb nützlicher Frist» an; diese Publikation erschien in einem Verlag namens «Energie».³⁶ Eine weitere, um 1925 erschienene Schrift forderte einen guten Unterhalt der Körperzellen, die als «Primitivkraftanlagen» und als «Kleinlaboratorien» die Körperfunktionen in Gang halten würden.³⁷ Unter Berufung auf C. Oppenheimers Werk «Der Mensch als Kraftmaschine» plädierte Schär für eine «direkte Energisierung der Primitivlebenskraftmaschinen, den sog. Zellen des menschlichen Körpers», von denen es in jedem einzelnen 30 Billionen Stück gebe.³⁸ Gleichzeitig polemisierte Schär mit seinen Schriften gegen zivilisatorische Zerfallserscheinungen, gegen «Kultursiechtum und Säuretod», gegen «Wehrlosmachung unserer Bevölkerung gegenüber Krebs, Tuberkulose, Blutarmut etc.» und gegen «Unzufriedenheitspsychosen». Er geisselte den in Industriegesellschaften auftretenden «unwiderstehliche[n] Drang nach abwechslungsreichem Genuss in der Nahrung, ein Drang, der namentlich nach Aufpeitschung ausgeht»; ausdrücklich nannte er die «Kulturgifte» Alkohol, Morphinum und Kokain. Propagiert wurden Arbeit – «nur der arbeitende Körper kann gedeihen» – und «Couéismus», eine Heilbewegung, die sich dem Motto «Mit jedem Tag geht es mir in jeder Beziehung besser» verpflichtet wusste.³⁹ Und durch «Rationalisierung der Ernährung» sollte «Höherstellung der Betriebe» realisiert werden. Produktive Arbeit, rationelle Verhaltensweisen und positive Psyche sind aus der Sicht von Schär Ordnungsfaktoren, die eine von Desorganisation und Chaos heimgesuchte Gesellschaft vor dem kollektiven Niedergang bewahren können.

Organisations- und bewusstseinsbildende Wirkung hatte die Metapher des «menschlichen Motors» für die fortschrittsoptimistische *Arbeiterbewegung*. Gewerkschaften und Arbeiterparteien stellten dem kapitalistischen Wirtschaftssystem und der bürgerlichen Gesellschaft eine sozialistische Weltanschauung entgegen. Ihren Willen zur Veränderung – zur Revolution – und ihre Zukunftszuversicht – das Leitbild einer befreiten Gesellschaft – schöpften sie aus einer widersprüchlichen Interpretation der Entwicklung: Einerseits artikulierte die Arbeiterbewegung die negative Erfahrung, dass der Mensch in der industriellen Produktion zu einem «Motor» degradiert und einer starken Abnutzung unterworfen wurde; andererseits propagierte sie die positive Vorstellung, die Arbeiterschaft sei als «Supermotor» in der Lage, auf der Grundlage einer rational geplanten, hochrationalisierten Industrie ein neues, «füllhornsozialistisches» Gesellschaftsmodell zu verwirklichen, aus dem auch der neue, befreite Mensch hervorgehen würde.⁴⁰ Dieser Widerspruch zeigt sich deutlich in der Ikonographie der Arbeiterbewegung; der Proletarier als «entfesselter Prometheus», der die Fesseln der alten Gesellschaft sprengt, ist hier ebenso zu finden wie die anklagende Darstellung des ausgenutzten Körpers und des sozialen Elends.⁴¹

Mit der «Thermodynamisierung» des Marxismus⁴² kam es im ausgehenden 19. Jahrhundert zu einem spannungsgeladenen Nebeneinander der «zwei Körper des Arbeiters»: Die Kritik an der Degradierung des physischen Körpers des Arbeiters in der mechanisierten Fabrikproduktion koexistierte mit dem Glauben an die Fähigkeit des sozialen Körpers des Arbeiters, diesen Zustand zu überwinden. Der Kampf gegen «das Kapital» (das Inbegriff aller Entbehrungs- und Deprivationserfahrung war) wurde verbunden mit dem Traum von Freiheit und Reichtum für alle. Der metaphorisierte «menschliche Motor» war die kollektive Produktivkraft der gemeinsam

handelnden Produzenten; in der sozialistischen Gesellschaft wäre die Spannung zwischen den beiden Körpern aufgehoben und sie kämen «sich so nahe, dass sie fast miteinander verschmelzen».⁴³ Das wäre auch die Aufhebung einer «Entfremdung», die aus der innerhalb der kapitalistischen Produktionsweise unaufhebbaren Distanz zwischen dem physischen und dem sozialen Körper resultiert.

2.2 Die Physiologie als experimentelle Naturwissenschaft

Die Physiologie verfolgt das Ziel, Licht in die Black box lebendiger Organismen, insbesondere des menschlichen Körpers zu bringen. Sie ist aber keineswegs auf dessen physische Dimension beschränkt, sondern untersucht diesen Körper aufgrund von Erwartungen, die auf den «sozialen Körper» bezogen werden. Es handelt sich um das von Mary Douglas beschriebene Wechselspiel: Körpermetaphern werden durch die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschungen an lebendigen Organismen geprägt – und diese Untersuchungen folgen wiederum einem Erkenntnisinteresse und forschungsleitenden Fragestellungen, die aus diesen Metaphern resultieren.

Die Physiologie absolvierte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen steilen Aufstieg. Karl E. Rothschuh bezeichnet sie als eine «getragene Wissenschaft», die «ohne Anatomie, Physik, Chemie und Psychologie nicht denkbar» gewesen wäre.⁴⁴ Diese Formulierung könnte allerdings den Blick für den innovativen und integrativen Schwung, den die Physiologie entwickelte, verstellen. Innerhalb weniger Jahrzehnte wurde aus einer Hilfsdisziplin der Anatomie eine dynamische Leitwissenschaft oder – wie sich Emil Du Bois-Reymond 1877 prägnant ausdrückte – die «Königin der Naturwissenschaften».⁴⁵

Zentral für ihre Entstehung und Entwicklung war das *wissenschaftliche Experiment*, mit dem mittels einer apparategestützten, instrumentell vermittelten Wahrnehmungs- und Aufzeichnungstechnik empirische Tatsachen gewonnen werden konnten.⁴⁶ Der schweizerische Fabrikinspektor Fridolin Schuler führte 1882 zum Zusammenhang von Ernährung und Experiment folgendes aus: «Von Thierversuchen ausgehend, ist man zu Experimenten am Menschen selbst übergegangen. Man hat Leute der verschiedensten Berufsarten und Lebensweise der Beobachtung unterworfen; man hat ihren Bedarf an Speise und Trank genau festgestellt, indem man alles, was sie verzehrten, einer chemischen Untersuchung unterzog. Ja man hat Vorrichtungen ersonnen, um genaue Rechnung führen zu können über alles, was in den Körper ein- und ausgeht.»⁴⁷ Doch welches ist der erkenntnistheoretische Status der «wissenschaftlichen Tatsachen» und der Körpervorstellungen, die sich aus einer solchen Tatsachenempirie ergeben? Eine anregende Antwort auf diese Fragen hat Ludwik Fleck Mitte der 1930er Jahre in seiner Untersuchung «Entdeckung und Entwicklung einer wissenschaftlichen Tatsache»⁴⁸ gegeben. Fleck geht davon aus, dass Wissenschaft eine kooperative Veranstaltung von Wissenschaftlern ist und bezeichnet diskursiv vernetzte Forschergemeinschaften mit dem Begriff «Denkkollektiv». Die Mitglieder eines solchen «Denkkollektivs» beziehen sich aufeinander, indem sie eine spezifische «Problemfassung»⁴⁹ akzeptieren und sich damit auf einen bestimmten «Denkstil» verpflichten. Das «gerichtete Wahrnehmen, mit entsprechendem gedanklichen und sachlichen Verarbeiten des Wahrgenomme-

nen», und damit auch die intersubjektive Akzeptanz von Forschungsergebnissen durch die Verbindung von «grösstem Denkwang» mit «kleinster Denkwillkürlichkeit» zustande. Das Wissen lebt somit «im Kollektiv und wird hier immer und immer wieder umgearbeitet».⁵⁰

Das Experiment stellt nicht nur eine wissenschaftliche Methodik der Erkenntnisgewinnung, sondern auch eine bestimmte «Lebensform» dar.⁵¹ Die Notwendigkeit des Experimentierens bringt die Wissenschaftler ins Labor, wo Natur nicht nur über technisch-optische Apparate wahrgenommen und beobachtet, sondern auch verändert, nachgebaut und erzeugt wird. Dieses Labor ist ein eminent sozialer Ort; die Produktion naturwissenschaftlicher Erkenntnis durch experimentelle Laborforschung stellt ein «sozial kontrolliertes Handeln dar», das von der Konsensfindung innerhalb von Forschergemeinschaften abhängig ist und das eine Kommunikationsgemeinschaft mit einer spezialisierten Sprache begründet.⁵² Aufgrund ähnlicher Überlegungen, wie sie bei Ludwik Fleck zu finden sind, bezeichnet auch der Wissenschaftshistoriker Timothy Lenoir soziale Kontinuität als die *Conditio sine qua non* der Forschungskontinuität: Als «experimentell erzeugtes Phänomen» ist wissenschaftliche Empirie «stets von Auflösung bedroht», das heisst von der Weiterexistenz bestimmter Paradigmata und der darauf gegründeten «Dynamik der Praxis» abhängig.⁵³ Diese Erkenntnisweise tendiert zu einer hermetischen Sicht von Phänomenen. Experimentelle Verfahren verhindern die Wahrnehmung des Heterogenen und stellen ein homogenes empirisches Feld her: Aus den gewonnenen «Tatsachen» und den darauf gegründeten «systemfähigen Sätzen» entsteht eine «Harmonie der Täuschungen».⁵⁴ Fleck verstand darunter einen Konsens von Wissenschaftlern über Sinn und Zweck ihrer eigenen Arbeit, der über wechselseitige Selbstbestätigung und über die Ausblendung alternativer Sichtweisen zustande kommt.

Die Anhäufung des wissenschaftlichen Wissens verläuft aus dieser Sicht diskontinuierlich. Wenn neue Fragestellungen und neue experimentelle Arrangements eine (wie Fleck es nannte) «Mutation des Denkstils» zur Folge haben, kommt es zur Entwertung des empirischen Wissens, das mit dem vorangehenden Denkstil korrespondierte. Die alte Lehrmeinung verwandelt sich in «fossile Sätze». Analog zu Thomas S. Kuhns Paradigmenwechselkonzept der «wissenschaftlichen Revolution»⁵⁵ betont Ludwik Fleck im Prinzip die Inkommensurabilität aufeinanderfolgender «Denkstile»; auch ihm fällt es (wie Kuhn sich ausdrückte) «schwer, die wissenschaftliche Entwicklung als Wachstumsprozess zu betrachten».⁵⁶ Doch bietet er, indem er die medizinische Wissenschaft (und, soweit er sie behandelt, auch die Physiologie) nicht mit ihren forschungsleitenden Paradigmen gleichsetzt, eine differenziertere Betrachtungsweise an. Für Fleck ist die anhaltende Konkurrenz unterschiedlicher Ansätze, die im Spannungsfeld von praktischer Anwendbarkeit und theoretischer Konsistenz oszillieren, ein konstitutives Merkmal dieser Wissenschaftsdisziplinen.⁵⁷

Die moderne experimentelle Physiologie war – wie Georges Canguilhem festhielt – gegenüber ihren Vorgängerinnen durch eine *dreifache Verschiebung* charakterisiert: «des Ortes – vom Hospital ins Laboratorium; des Versuchsobjekts – vom Menschen zum Tier; der inneren oder äusseren Einflussgrösse – von der galenischen Zubereitung zum aktiven, von der pharmazeutischen Chemie isolierten Prinzip».⁵⁸ Das Skalpell des Anatomen wurde seit den 1830er Jahren zunehmend durch das Mikroskop ergänzt und die Physiologen formulierten ihre Einsichten mit Hilfe von Theo-

rien, die aus der Chemie und der Physik stammten. Nun entstand ein neues Modell der (experimentellen) Medizin, das die wissenschaftliche Erkenntnisproduktion mit dem Glauben an den (unbegrenzten) Fortschritt verband. Am Beispiel der Physiologie im Deutschen Kaiserreich kann dargestellt werden, wie schöpferische Wissenschaftler zur Erhaltung und Erweiterung ihrer an experimentelle Laborpraxis gebundenen Lebensform «ein ganzes Netz von Forschungsunternehmungen in Gang [zu] halten» versuchten und eine ganze Reihe von Ressourcenbeschaffungs-, Karriere- und Legitimationsstrategien entwickelten.⁵⁹ R. Stephen Turner verdanken wir eine detaillierte Studie über die Entwicklung der Physiologie im 19. Jahrhundert: Turner weist nach, wie ein kognitiver Konsens der einem reduktionistisch-physiologischen Programm verpflichteten Physiologen seit den 1860er Jahren in ein expansives Forschungsunternehmen überführt werden konnte.⁶⁰ Um die Jahrhundertwende umfasste dieses bereits rund 70 verschiedene Gebiete, in welchen Physiker und Chemiker, Physiologen und Psychologen wirkten, die arbeits- und ernährungswissenschaftlichen Problemstellungen einen hohen Stellenwert zumassen.⁶¹

Solche – gemessen an institutionellen Kriterien – beeindruckenden Erfolge beruhten massgeblich auf Definitionsmacht, das heisst auf der Fähigkeit, gesellschaftliche Probleme so zu definieren, dass sie aufgrund der erzielten Forschungsergebnisse einer Lösung entgegengeführt werden können; nur so können Ressourcen- und Legitimationsbeschaffung auf längere Sicht in eine positive Wechselbeziehung gebracht werden. Damit eine neue Forschergeneration ihre Karriereziele erreichen konnte, «war es nötig, erstens die <Physiologie> so weit umzudefinieren, dass darunter ausschliesslich der reduktionistische, experimentell verfahrenende Ansatz ihrer <Schule> verstanden werden konnte, und zweitens die <experimentelle Physiologie> zum natürlichen Vertreter der fortschrittlichen Bewegung in den Naturwissenschaften zu machen.»⁶² Ernährungswissenschaftler waren sich bewusst, wie wichtig sowohl der konkrete Praxisbezug wie auch der Hinweis auf allgemeine gesellschaftliche Zielsetzungen für die Rechtfertigung und Finanzierung ihrer Forschungen war. «Immer aber muss uns vor Augen bleiben, dass die Forschung nicht um ihrer selbst willen existiert, wenn sie auch manchmal solche Wege einzuschlagen genötigt ist, welche weitab vom praktischen Leben zu liegen scheinen, zurück zu diesem muss sie wieder kehren, damit die experimentellen Ergebnisse auch wieder Früchte zeitigen, die der Allgemeinheit zugute kommen», bemerkte Max Rubner 1902.⁶³

Die weitverzweigten Forschungsbemühungen in der Physiologie beruhten auf dem Konsens, dass es das systematisch angewendete Experiment sei, das die Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse ermögliche und den Erkenntnisfortschritt garantiere. «Die Fortschritte aller Zweige der Naturwissenschaft und damit die der Ernährung und des Stoffwechsels beruhen auf der Anwendung des Experiments», mittels dessen «biologische Grundtatsachen [...] gewonnen» werden können, stellten die beiden deutschen Physiologen Konrad Lang und Otto F. Ranke in einem 1950 publizierten Band des «Lehrbuches der Physiologie» fest. Auch im 19. Jahrhundert wurde diese Überzeugung immer wieder zum Ausdruck gebracht. 1882 betonte zum Beispiel der Eidgenössische Fabrikinspektor Fridolin Schuler: «Mit der genaueren Prüfung solcher Detailfragen sind heute noch eine beträchtliche Zahl eifriger Forscher beschäftigt, und man ist heute mehr als je von der Idee abgekommen, nur auf rein theoretischem Wege dieselben zu lösen. Das Experiment wird in immer ausgedehnterem Masse zu Hülfe genommen.»⁶⁴

Im Bereich der Medizin und der Physiologie hatte diese experimentelle Arbeitsmaxime bereits mit Claude Bernards «Introduction à l'étude de la médecine expérimentale» aus dem Jahre 1865 eine theoretische und forschungspraktische Begründung erhalten.⁶⁵ Bernard gab dem Begriff des «Experiments» eine spezifische Bedeutung, indem er ihn als Antithese zum «Gesetz der grossen Zahl» definierte. Während letzteres auf dem Wahrscheinlichkeitskalkül und der statistischen Methode basierte, verfolgte die experimentelle Vorgehensweise eine kausal-deterministische Konzeption des Erkenntnisfortschritts. Die «conquête intellectuelle de l'homme» besteht für Bernard darin, «à faire diminuer et à refouler l'indéterminisme à mesure qu'à l'aide de la méthode expérimentale il gagne du terrain sur le déterminisme».⁶⁶ Der Wissenschaftshistoriker William Coleman hat diesen Sachverhalt auch für die deutsche Physiologie des 19. Jahrhunderts bestätigt: «The experimental physiologist of the nineteenth century both feared and refused the familiar notion that life means spontaneity. His goal was to bring vital actions within the reach of mechanic science, to make physiology deterministic.»⁶⁷ Solche Plädoyers für eine Wissenschaft, die systematisch nach Verursachungsfaktoren fragt, um die beobachtbaren Epiphänomene auf ein *deterministisches Erklärungsmodell* zurückführen zu können, ziehen sich wie ein roter Faden durch den Wissenschaftsdiskurs des 19. Jahrhunderts. 1872 bemerkte zum Beispiel Friedrich Kinkelin, ein Naturwissenschaftler aus Zofingen, in einem Referat «über die Ernährung», dass den menschlichen Geist «die Gründe oft mehr [...] als die blossen Thatsachen» interessierten. Denn erst diese Einsicht in Kausalitäten «macht uns [...] zu wahren Herren der Thatsachen, sie lehrt uns, wie wir den Zweck nicht nur überhaupt, sondern wie wir ihn am kürzesten und sichersten erreichen können».⁶⁸

Um die Jahrhundertwende sah sich dieser kausaldeterministische Glaube ernsthaften Anfechtungen ausgesetzt. Innerhalb der Biologie, der Vererbungslehre und der Evolutionstheorie wurden damals statistische Methoden und probabilistische Konzepte intensiv diskutiert.⁶⁹ Die experimentelle Forschung wurde auf neue Weise mit statistischen Methoden kombiniert. Eine solche Vorgehensweise drängte sich je länger je mehr auch in der Erforschung der Stoffwechselvorgänge in lebenden Organismen und bei der Untersuchung von Kostformen ab. Der «menschliche Motor», der nun von verschiedenen naturwissenschaftlichen Fachdisziplinen untersucht wurde, war ein Kollektivsingular namens «der Arbeiter». Ein physiologischer *homme moyen*⁷⁰ fungierte als Referenzgrösse für die Bewertung von Messresultaten. Der «menschliche Motor» war männlich, zwischen 20 und 30 Jahre alt, von durchschnittlicher Grösse und mittlerem Gewicht.⁷¹

Aus der Einsicht in den statistischen Konstruktcharakter von Mittelwerten liessen sich allerdings ganz unterschiedliche Schlüsse ziehen: Max Rubner erklärte im Jahre 1908: «Eine einzige Normalkost gibt es ebensowenig, wie es ein allgemeines Normalschuhwerk gibt. Sobald wir den Menschen in eine enge allgemeinverbindliche Norm zu zwingen versuchen, zeigt er, dass er in dieselbe nicht hineinpasst.»⁷² Rubner klagte insbesondere darüber, wie mit «dem Wort <Arbeiter> [...] Missbrauch» getrieben würde und bezeichnete die Festsetzung der Kalorienzufuhr «nach dem Bedürfnis des <mittleren Arbeiters>» als einen Fehler.⁷³ Rubners Interesse richtete sich auf eine generalisierende Erklärung physiologischer Prozessmuster, die eine wissenschaftliche Analyse singulärer und damit unterschiedlicher Individuen ermöglichen sollten. Statistischen Datensätzen, die bloss das

Berechnen von Mittelwerten und das Konstatieren individueller Abweichungen erlaubten, vermochte er wenig abzugewinnen. Die Bewertung statistischer Grössen konnte jedoch auch ganz anders ausfallen, als dies bei Rubner und bei vielen Physiologen (und Medizinern) des 19. Jahrhunderts der Fall war. Ausgangspunkt war zwar auch hier die Feststellung, dass sich «das Leben [...] gegenüber den Ergebnissen der technischen Massenanfertigung durch eine ansehnliche Streubreite auszeichnet», wie Konrad Lang und Otto F. Ranke im zitierten Lehrbuch von 1950 bemerkten. Weil sich aber «über grosse Menschengruppen [...] nach allgemeinen statistischen Gesetzen solche Streuungen vollständig ausgleichen», haben «Mass und Zahl in der Ernährungslehre» eine «exakte Bedeutung»: «Der Ernährungsbedarf eines ganzen Volkes (kann) viel genauer berechnet werden, als der eines einzelnen. Die Mittelwerte haben daher neben ihrer ärztlichen Bedeutung eine wichtige volkswirtschaftliche Seite.»⁷⁴ Die Bedeutung statistischer Durchschnittswerte und Kennziffern nimmt im 20. Jahrhundert in der Masse zu, in dem die Einsicht in die Hyperkomplexität physiologischer Vorgänge deterministische Modelle ausser Kraft setzt. Mit Hilfe statistischer Methoden konnten nun Erkenntnisse über das Verhalten «des Menschen» beziehungsweise bestimmter menschlicher Gruppen gewonnen werden, die sich dem kausalanalytisch motivierten Experimentieren am lebendigen Organismus entzogen.

Der Hinweis auf die volkswirtschaftliche Bedeutung von Forschungsergebnissen, der sich bei Konrad Lang und Otto F. Ranke findet, zeigt nochmals, dass Wissenschaft nicht eine isolierte Institution, sondern «Teil eines nahtlosen Gewebes politischer und ökonomischer Institutionen [...], die sich auf eine Reihe von Wertorientierungen und Ideologien stützen», ist.⁷⁵ Schon Max Weber gab 1909 «selbstredend zu [...], dass weiterhin ökonomische Interessen es gewesen sind und noch sind, welche Wissenschaften wie der Chemie (und manchen andern Naturwissenschaften) den nötigen Dampf gaben und geben».⁷⁶ Das Streben nach wissenschaftlicher Erkenntnis ist auch im Falle der Physiologie «tief in Politik und Wirtschaft der jeweiligen Gesellschaft eingebettet». Diese Abhängigkeit stellt nicht eine «Verunreinigung» einer «reinen Wissenschaft» dar, sondern ist geradezu eine Vorbedingung für das Zustandekommen und den Erfolg experimenteller Forschung. Diese Einsicht vermag die alte, unfruchtbare Dichotomie «Internalismus versus Externalismus» aufzubrechen und den Blick freizumachen für die hier stattfindenden Vermittlungen.⁷⁷ Das aus Regierung, Universität und Industrie bestehende «System», das sich in der «grossindustriellen Volkswirtschaft» des ausgehenden 19. Jahrhunderts formiert und im Verlaufe des 20. Jahrhunderts konsolidiert, gerät damit ins Zentrum des Erkenntnisinteresses.⁷⁸

2.3 Maschine – «Motor» – homöostatisches System: Körperkonzepte in der Physiologie

Dieser wissenschaftsgeschichtliche Überblick über Entwicklungsbedingungen und Forschungsschwerpunkte der Physiologie soll nun auf die drei Schlüsselkategorien Maschine, Motor und System bezogen werden, auf denen zu unterschiedlichen Zeiten die Vorstellungen vom physischen und vom sozialen Körper des Menschen beruhten und aus denen auch die Physiologie ihre Forschungshypothesen ableitete.

Alle drei Körpermetaphern, die von Karl E. Rothschuh als die technomorphe, die mechanomorphe und die biomorphe bezeichnet werden,⁷⁹ prägten in starkem Ausmass den wissenschaftlichen Diskurs über die Ernährung. Die wissenschaftlichen Abstraktionsleistungen, die es ermöglichten, in Nahrungsmitteln und Speisen seit Beginn des 19. Jahrhunderts komplexe Konfigurationen von verschiedenen Makro- und seit Ende des 19. Jahrhunderts zusätzlich auch von Mikronährstoffen zu sehen, folgten denselben Problemstellungen, die auch den Körpermodellen zugrunde lagen.⁸⁰

Von der «Maschine» zum «Motor»

Es ist schon festgehalten worden, dass der Durchbruch der Thermodynamik und des dadurch inspirierten Bildes vom «menschlichen Motor» im Bereich der Physiologie einen Institutionalisierungs- und Differenzierungsschub zur Folge hatte. In den Jahrzehnten nach 1850 wurde die Metapher der Maschine durch jene des Motors ersetzt. Die Maschinenmetapher blickte zu diesem Zeitpunkt auf eine lange Tradition zurück; sie war in unterschiedliche Bedeutungskontexte eingebunden und wurde nie mit derart zielstrebigem Forschungen verbunden, wie sie nun durch den «Motor» produziert wurden. Das Maschinenbild fand sich bereits im Aristotelischen Denken; im 17. Jahrhundert wurde es von Descartes und Hobbes wieder aufgenommen und lag auch der damals von William Harvey formulierten Theorie vom grossen Blutkreislauf zugrunde. Die mechanische Repräsentation des Körpers war eingebettet in eine theologische Begründung der Welt. Das Universum ist ein wunderbares Uhrwerk; jedes Uhrwerk wurde durch einen Uhrmacher angefertigt; ergo ist die sichtbare Welt das Werk eines verborgenen «Uhrmachers»: So lautete einer der Syllogismen, mit der die Theologie die Existenz Gottes logisch begründete.⁸¹ Die Maschine diente aber nicht nur dem teleologischen Diskurs für ausgeklügelte Beweisführungen – noch mehr konnte sie in einer materialistisch-atheistischen Argumentation Verwendung finden. Mitte des 18. Jahrhunderts bezeichnete auch der materialistisch-atheistisch argumentierende Julien Offray de La Mettrie in «L’homme machine» den Menschen als «eine so komplizierte Maschine, dass man ihn unmöglich vorab in einem klaren Begriff fassen bzw. definieren kann».⁸²

Ein halbes Jahrhundert nach dem Erscheinen von La Mettries «L’homme machine» zeigte sich bereits die Problemstellung, die zur Genese des «menschlichen Motors» führen sollte. François Vatin hat in einer die Theoriediskussion in Frankreich zwischen 1790 und 1830 darstellenden Studie über die «Ökonomie und Physik der Arbeit» betont, dass die ganze Theorietradition (von Lavoisier und Coulomb über Navier, Coriolis und Carnot bis zu Mayer, Liebig, Joule und Helmholtz), die in die Formulierung der Thermodynamischen Gesetze einmünden sollte, auf Studien am Objekt «Mensch» beruhte.⁸³ Die physikalischen Gesetze wurden also nicht mit Hilfe von technischen Apparaten entdeckt und dann anschliessend auf den menschlichen Körper übertragen, wie dies die These vom «Konzepttransfer» glauben machen will.⁸⁴

Vatin führt zudem den Nachweis, wie stark die Untersuchung der Mechanik der Arbeit von allem Anfang an einem ökonomischen Kalkül unterworfen war. Die Erforschung der Arbeitskraft unter physikalisch-mathematischen Gesichtspunkten war immer bezogen auf die Frage, wie die Anwendung von Maschinen und Men-

schen im Produktionsprozess rentabilisiert werden könnte. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts verfügten Physiologen zwar über eine physikalische Theorie, sie gingen jedoch (meist implizit) von wirtschaftlichen Problemstellungen aus; sie hatten das Kategoriensystem einer Naturwissenschaft im Kopf, dachten aber zugleich in «Einnahmen» und «Ausgaben», in «Gewinnen» und «Kosten».⁸⁵ Dies zeigt, wie eng die epistemologischen Wechselbeziehungen zwischen Sozialwissenschaften und exakten Wissenschaften waren.⁸⁶ Bei den «Ausgaben» und den «Kosten» lag es nahe, nicht nur an die bezahlten Löhne, sondern auch an die damit gekauften Nahrungsmittel zu denken. Ernährungswissenschaft hatte demnach nicht nur die Energietransformation zu analysieren, sondern auch die Frage zu stellen, welche Nahrungsmittel, welche Ernährungsweise am besten geeignet waren, den Körper am billigsten und am einfachsten mit Energie zu versorgen.

Die Metapher des menschlichen Motors schuf auch neue Ausgangsbedingungen in der Auseinandersetzung zwischen *Teleologie* und *Mechanik*.⁸⁷ Mit der Formulierung des ersten thermodynamischen Gesetzes schien in den 1840er Jahren die letzte Stunde der Teleologie geschlagen zu haben. Das mechanomorphe Paradigma erhielt nun eine wissenschaftlich überzeugende, formal-mathematisch elegante Begründung. Die energetische Betrachtungsweise triumphierte und schien Philosophien mit finalistischen Implikationen ins Reich der spekulativen, weil unbeweisbaren Annahmen zu verweisen.

Das Bewusstsein, dass es einen Unterschied zwischen einer technischen Kraftmaschine und einem lebendigen Organismus gibt, konnte indessen durch den physikalischen Reduktionismus nicht zum Verschwinden gebracht werden. Die nicht auf Physik reduzierbare Dimension des Lebens blieb präsent in der Kategorie des «Grundumsatzes», der bei der Analyse des lebenden Motors vom «Arbeitsumsatz» unterschieden wurde. Bei toten technischen Kraftmaschinen fallen diese beiden Grössen «Grundumsatz» und «Arbeitsumsatz» zusammen: «Ein ruhender Benzinmotor gibt die vorher gebildete Wärme nach physikalischen Gesetzen ab und verbraucht dann in Ruhe keinerlei Energie mehr», während lebendige Organismen auch «in Ruhe verhältnismässig grosse Mengen von Energielieferanten» verbrennen und sich am ehesten noch mit einem Akkumulator vergleichen lassen, der «wegen der unvermeidlichen Kriechströme» auch im Ruhestand einem Spannungsabfall und damit Energieverlusten ausgesetzt sei. Konrad Lang und Otto F. Ranke bringen diese «Tatsache des Grundumsatzes» mit dem teleologischen Prinzip des Organismus in Verbindung, das sie wiederum in der Biochemie des Eiweisses am Werk sehen. Nur wenn eine «rein naturwissenschaftliche» Sicht überwunden wird, ergibt sich ein Zugang zur Frage, wieso «diese Einrichtung trotz des ungeheuren Energieverschleisses zweckmässig und sparsam ist».⁸⁸ Der Grundumsatz erweist sich dann als Ausdruck für die permanente Leistungspräsenz des Körpers. Er gewährleistet die Fähigkeit der «gesamten Zellen des Körpers, in jedem Augenblick bereit zur Arbeitsleistung ihrer besonderen Art» zu sein. Vor der Frage, wieso der Körper einen solchen Zustand «ständiger Leistungsbereitschaft» überhaupt anstrebt, versagt «unser naturwissenschaftliches Erklärungsvermögen. [...] Hier müssen wir uns zufrieden geben mit der Feststellung, dass die Herstellung von Leistungsbereitschaft durch solchen ständigen Spannungszustand eine Grundvoraussetzung des Lebens ist, die natürlich letzten Endes in der besonderen Eigenschaft des lebendigen Eiweisses, seiner Befähigung zur Assimilation und Organisation,

begründet liegt, ohne dass wir physiologisch die dabei wirksamen intramolekularen Kräfte [...] angeben können.»⁸⁹

Dieser Stand-by-Modus des «ruhenden Körpers» mit seinem «Grundumsatz» wird nun modifiziert durch den «Arbeitsumsatz», das heisst durch die mechanische Kraft, die Arbeitskraft, die der lebendige Organismus verrichtet. Aus der Sicht der Physiologie ergibt sich dabei das Problem, dass die «Körperarbeit» nicht ausschliesslich im physikalischen Sinne in Meterkilogramm gemessen werden kann, da es «zahllose Formen von Arbeit von Körperzellen oder ganzer Organe [gibt], bei denen die mechanische Energie entweder ganz fehlt oder [...] im Hintergrund gegenüber den chemischen Ergebnissen steht». Arbeit muss deshalb definiert werden als Summe aller Anstrengungen beziehungsweise Leistungen des Körpers, «die hinterher eine Abspannung, ein Erholungsbedürfnis» hervorrufen. «Mit dieser und nur mit dieser Begriffsbestimmung fassen wir auch gleichzeitig alle Vorgänge, bei denen im Körper zusätzliche Stoffwechselvorgänge über den Erhaltungsumsatz hinaus ablaufen, den wir durch keine Massnahme willkürlich einschränken oder steigern können.» Das Wesentliche am physiologischen Begriff der Arbeit ist also «nicht die Art der Energie, sondern die Tatsache der zusätzlichen, über den Erhaltungsumsatz hinausgehenden Anstrengung».⁹⁰

Die «menschlichen Motoren», die mit ihrer gemeinsamen Leistung den Aufbau der Industriegesellschaft vorantrieben, interessierten primär unter dem Aspekt des Arbeitsumsatzes, das heisst jener zusätzlichen Anstrengung, die als Arbeitskraft in mechanisierten Produktionsprozessen genutzt werden konnte. Die Effizienz dieser Arbeitskraft wurde nun untersucht. Während der Wirkungsgrad in der Maschinenteknik durch den Quotienten «mechanische Arbeit : aufgewendete Energie» definiert war, wurde in der Physiologie von einem «relativen Wirkungsgrad» ausgegangen, der dem Quotienten «geleistete Arbeit : aufgewendete Energie» entsprach.⁹¹ Diese Definition macht deutlich, dass der «menschliche Motor» von zwei Richtungen her, sowohl inputseitig (aufgewendete Energie) als auch outputseitig (geleistete Arbeit) untersucht werden musste. Es lassen sich damit zwei analytische Zugänge zum arbeitenden Körper auseinanderhalten: Die Arbeitsphysiologie konzipiert den arbeitenden Menschen vom Output her, sie analysiert das Drehmoment des menschlichen Motors und fragt nach der Herkunft der geleisteten Arbeitskraft. Die Ernährungsphysiologie weist demgegenüber eine inputorientierte Optik auf. Sie untersucht Quantität und Qualität der in Form der Makronährstoffe Eiweiss, Fett, Kohlenhydrate und (allenfalls) Alkohol zugeführten Primärenergie. Arbeitsphysiologie und Ernährungsphysiologie waren aufgrund ihrer Körperzentrierung direkt aufeinander bezogen.⁹² Beidemale ging es primär um den *throughput*, das heisst um die metabolischen Prozesse, die komplexen Stoff- und Kraftwechselvorgänge, um die im Rahmen physikalischer Gesetze ablaufenden biochemischen Transformationsvorgänge, die sich (von aussen unsichtbar) im lebenden Körper abspielen und die zur Folge haben, dass der Mensch einerseits immer wieder Hunger verspürt und andererseits ein bestimmtes Quantum von «Arbeitskraft» zu generieren vermag.⁹³ Beide Sichtweisen bemühten sich um ein rationales Verständnis des Metabolismus im Hinblick auf eine Steigerung des Wirkungsgrades des «menschlichen Motors» durch eine Optimierung der Ernährung und eine Rationalisierung des Arbeitsprozesses, wobei insbesondere auch die Energiespeicherkapazität des menschlichen Körpers Beachtung fand.⁹⁴ Im Rückblick auf

die Geschichte der physiologischen Forschung erwähnen Konrad Lang und Otto F. Ranke nochmals die «Marksteine auf dem Wege zu unserer heutigen unumstösslichen Meinung, dass das Bibelwort, wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen, auch umgekehrt mit voller Strenge gilt: Ohne Energieverbrauch keine Arbeit.» Die Autoren fügen an, es sei «notwendig, diese Errungenschaft festzuhalten, solange politische Kräfte ohne Kenntnis solcher Grundtatsachen die Ernährung von Völkern zu lenken suchen».⁹⁵

Ohne Essen keine Arbeit: Diese Umkehrung des viel älteren moralischen Grundsatzes *Ohne Arbeit kein Essen* war das Leitmotiv einer Kraftwechselphysiologie, die am Ende des 19. Jahrhunderts die wissenschaftliche Analyse des Zusammenhangs zwischen Arbeitskraft und Ernährung auf thermodynamischer Grundlage untersuchte. «Arbeitskraft» wurde damals zum klassenübergreifenden Thema, das Wissenschaft, Unternehmer und Arbeiterbewegung gleichermaßen aufs nachhaltigste beschäftigte und das damit ein neues industriegesellschaftliches Selbstverständnis begründen half. Die Faszination, die damals vom Paradigma der Energie ausging, blieb dabei keineswegs auf Physik und Physiologie beschränkt. Derselbe energetische Reduktionismus machte sich auch in sozialwissenschaftlichen Erklärungsansätzen bemerkbar und lag sowohl Fortschrittsvisionen als auch Degenerations-szenarien zugrunde.⁹⁶

Die Genese des «Systems»

Das thermodynamische Deutungsmuster mit seiner starken Metapher des «menschlichen Motors» macht es schwierig, die bereits im 19. Jahrhundert beginnende Vorgeschichte einer Körpervorstellung zu rekonstruieren, die vom *Systembegriff* ausgeht. Claude Bernard legte mit seiner «experimentellen Medizin» erstmals eine Theorie des Körpers als eines sich selbst regulierenden Systems vor. Indem er das «milieu extérieur» durch das «milieu intérieur» (als ein durch den Organismus selbst geschaffenes, sich selbst regulierendes, homöostatisch funktionierendes Milieu) ersetzte, vollzog er – wie Georges Canguilhem festhielt – eine «theoretische Konversion»⁹⁷ von grösster Bedeutung. Aufgrund der Ersetzung einer heteropoietisch-technischen durch eine autopoietisch-biologische Perspektive konnte im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts die alte Konzeption der drei körperlichen Regler (Atmung: Erzeugung von Wärme; Transpiration: Stabilisierung der Temperatur; Verdauung: Erhaltung der Körpersubstanz) durch ein (genuin kybernetisches) Konzept der biologischen Regulation abgelöst werden.⁹⁸ Ab den 1870er Jahren tauchte der Ausdruck «Regulation» in Wörterbüchern auf,⁹⁹ und die Frage, auf welche Weise der «menschliche Motor» seine eigenen Bestandsvoraussetzungen immer wieder zu reproduzieren imstande sei, blieb fortan im Problembewusstsein der physiologischen Wissenschaftsdisziplin präsent.¹⁰⁰ In einer Untersuchung zum Thema «The Thermodynamics of Life and Experimental Physiology» stellt Richard L. Kremer fest, es sei schon in den 1880er Jahren deutlich geworden, dass die thermodynamische Theorie über eine zu grosse explanatorische Reichweite verfügte, um physiologische Probleme erklären zu können: der Energieerhaltungssatz sei zu allgemein formuliert, um auf speziellere Fragen, wie Energie im Körper transformiert werde, eine befriedigende Antwort zu geben. Um 1880 seien «questions about the

regulation and chemistry of physiological processes» in den Vordergrund getreten, «which neither the «static» nor «thermodynamic» approach could solve».¹⁰¹

Anson Rabinbach unterschätzt aufgrund seiner Fixierung auf die «muscular thermodynamics» diese Verlagerung des Forschungsinteresses gerade zu dem Zeitpunkt, in dem der «menschliche Motor» einen kometenhaften Aufstieg am Himmel symbolischer Repräsentation einer fortschrittsoptimistischen Industriegesellschaft zurücklegte. Die physiologische Forschung sah sich mit Fragestellungen konfrontiert, für welche die Thermodynamik einen viel zu allgemeinen Erklärungsrahmen abgab. Es wurde schon darauf hingewiesen, wie mit der Kategorie des «Grundsatzes» eine Rehabilitierung jener teleologischen Vorstellungen verbunden war, denen der thermodynamische Reduktionismus definitiv den Garaus gemacht zu haben glaubte.¹⁰² Nichtreduktionistische Konzeptionen des Lebens feierten als *Neovitalismus* noch vor der Jahrhundertwende ein Comeback,¹⁰³ und diese Diskussion sollte in der Folge nicht mehr abbrechen.

Wichtig für eine Körpervorstellung jenseits der Metapher des «menschlichen Motors» war die Entdeckung der *Vitamine* und der *Hormone*. Im ausgehenden 19. Jahrhundert begannen sich hier völlig neue Forschungsfelder zu öffnen. Als Biokatalysatoren beziehungsweise als Informationsträger konnten die Vitamine innerhalb einer energetischen Kraftwechselhypothese nicht angemessen analysiert werden: Aus thermodynamischer Sicht gibt es keine Möglichkeit, solche in infinitesimal kleinen Quanten benötigten Wirk- und Nährstoffe zu «sehen» und mit Bedeutung auszustatten; dasselbe gilt für die Hormone.¹⁰⁴ Der Wissenschaftshistoriker Georges Canguilhem bemerkt, es sei «anscheinend [...] Brown-Séquard [gewesen], der als erster in seiner ganzen Allgemeinheit (1891) die Funktion des Transports chemischer Botschaften verstanden hat, wie er den Stoffen eigen ist, die erst 1905 den Namen Hormone erhielten.»¹⁰⁵ Etwa gleichzeitig wurden die Versuche intensiviert, die chemische Komposition und die physiologische Funktion einer ganzen Reihe von Mikronährstoffen zu entschlüsseln, die wenig später den Namen Vitamine erhalten sollten. Die Erforschung der Hormone entwickelte sich in der Folge in engem Zusammenhang mit jener der Vitamine. Während sich die Arbeitsphysiologie weiterhin auf den «Kraftwechsel» im menschlichen Körper konzentrierte, verlagerte die Ernährungsphysiologie ihre Aufmerksamkeit auf Stoffwechselprozesse, die zusehends in biochemische Kategorien übersetzt wurden.

Der Entdeckung dieser unsichtbaren «Regulatoren» von Körperfunktionen ging die Entdeckung ebenfalls unsichtbarer Mikroorganismen, die eine neue Vorstellung von Gesundheit und Krankheit ermöglichten, voraus. Im Todesjahr von Claude Bernard, 1878, stellte Louis Pasteur seine «Theorie der Keime» vor; im selben Jahr wurde der Begriff «Mikrobe» geprägt.¹⁰⁶ 1880 entdeckte Pasteur das Phänomen der Immunität.¹⁰⁷ Erst ab diesem Zeitpunkt setzten sich in der Medizin therapeutische Techniken und Produkte durch, «die in der Lage waren, eine nicht nur eingebilddete oder aufs Symptom beschränkte Wirkung auf die Krankheit auszuüben».¹⁰⁸ Die Chemotherapie basierte – auch wenn sich die Erfolge noch lange in Schranken hielten – auf dem kausaltherapeutischen «rationalen» Medikament: Die Vernichtung der Krankheitserreger, der «monstres invisibles», war gleichbedeutend mit der Wiederherstellung der Gesundheit. Die Entdeckung der Vitamine und der Durchbruch der Bakteriologie wiesen in dieser Hinsicht interessante Parallelen

auf: Die «Wahrheit» des medizinischen und ernährungsphysiologischen Wissens musste nun der Sphäre des Unsichtbaren, des «mikroskopisch Kleinen» abgewonnen werden. Dies setzte neue Formen der Erkennbarkeit¹⁰⁹ voraus und begründete eine neue Vorstellung von Sauberkeit und Unverfälschtheit.¹¹⁰ Die Mikroorganismen und Mikronährstoffe konnten nur im Laboratorium unter experimentellen Bedingungen mit dem Einsatz technischer Geräte und wissenschaftlicher Instrumente nachgewiesen, das heisst sichtbar gemacht werden. Es ist nicht erstaunlich, dass in Krankheiten, die durch Vitaminmangel verursacht waren, anfänglich durch Mikroben übertragene Seuchen gesehen wurden. Erst als deutlich wurde, dass in diesem Falle nicht ein «Zuviel» (des Schlechten), sondern ein «Zuwenig» (des Guten) vorlag, war es möglich, das innerhalb der Ernährungswissenschaft zunehmend wichtiger werdende Theorem der «Mangelkrankheit» zu formulieren.¹¹¹ Diese ätiologische Innovation rückte die synthetisch hergestellten Vitamine (zusammen mit den Hormonen) in die Nähe von Medikamenten. Ganz anders als bei einer Unterversorgung mit den Makronährstoffen Eiweiss, Fett und Kohlenhydrate, die sich in manifestem «Hunger» äusserte, verweisen hier die Mangelsyndrome auf ein Krankheitsbild, dessen angemessene Interpretation erst mit Hilfe des neugewonnenen Wissens über die Wirkung unsichtbarer Nähr- beziehungsweise Ergänzungsstoffe möglich wurde. Es geht in diesem Falle nicht darum, den «Energietank» eines menschlichen Motors wieder zu füllen oder konstitutionelle Aufbaustoffe zu liefern, sondern eine Insuffizienz der komplexen Selbstregulierung physiologischer Prozesse zu beheben.

Innerhalb der Physiologie wurde der Körper also immer weniger in Kategorien arbeitsteiliger Spezialisierung von einzelnen Organen, sondern als autonomes, komplex rückgekoppeltes System (mit Funktionen, die aufgrund von spezifischen Informationen andere Funktionen kontrollieren) begriffen. Damit war die Frage nach den Informationsträgern und dem «Kommunikationssystem» aufgeworfen. Eine analoge Entwicklung zeigte sich schon bei der Psychologisierung arbeitsphysiologischer Fragestellungen: Auch hier rückten Kommunikations- und Motivationsaspekte gegenüber Energietransformationsprozessen in den Vordergrund, wobei vor allem die analytische Vermittlung der beiden Aspekte angestrebt wurde. Die Basler Chemie- und Pharmafirma Sandoz zum Beispiel, deren Forschungsabteilungen sich weniger für thermodynamische als für biochemische Zusammenhänge interessierten, stellte auf der Schweizerischen Landesausstellung von 1939 das Modell «Der autonome Mensch» vor. Dieser Mensch reguliert sich selbst – «unabhängig vom Bewusstsein und Willen».¹¹²

Hier wird jener Paradigmawechsel vorbereitet, der um die Mitte des 20. Jahrhunderts in verschiedenen Wissens- und Technikgebieten stattfinden und der die gesellschaftliche Körperwahrnehmung einschneidend verändern sollte. Es handelt sich um die Substitution mechanischer durch *kybernetische Erklärungsmodelle*. 1954 bemerkte Herbert Pollack in der Einleitung zu einem ernährungswissenschaftlichen Reader: «The initial approach to the measurement of nutritional status was teleological. Today we are aware of 'nutritional status' as an ecological concept. The response of the individual to his external and internal environments determines his metabolic demands and these in turn must be translated into nutritional requirements.»¹¹³ Auch die hier verwendeten Kategorien wie «ecological» und «response» zeigen, dass «Information» die «Energie» als neue Grundgrösse theoretischer

Reflexion zu verdrängen im Begriffe war. Der Übergang zum selbstreferentiellen Denken und zur kybernetischen Technik beruhte auf drei neuen Denk- und Forschungsansätzen: der Regelungstechnik, dem Informationsbegriff und der Systemtheorie.¹¹⁴ Alle drei konzeptionellen Innovationen waren, wie gezeigt wurde, in der «Wissenschaft vom Leben» seit längerem angelegt. Dass sich die Metapher vom «menschlichen Motor» noch bis Mitte des 20. Jahrhunderts halten konnte, macht deutlich, dass sich der «soziale Körper» des Menschen in Abhängigkeit von einem gesellschaftlichen Selbstverständnis entwickelt; in dieser Beziehung lässt sich erst in der Prosperitätskonstellation der Nachkriegszeit ein Wandel konstatieren.

2.4 Ernährungswissenschaft: «Das Energetische» und «das Stoffliche»

Im zitierten Lehrbuch über «Ernährung und Stoffwechsel» von Konrad Lang und Otto F. Ranke wurde in Übereinstimmung mit einer Problemstrukturierung, die schon im 19. Jahrhundert entstand, «das Energetische» und «das Stoffliche» unterschieden. Bei ersterem geht es um den «Kraftwechsel», bei letzterem um den «Stoffwechsel» im menschlichen Körper. Der Metapher des «menschlichen Motors» liegt eine energetische Betrachtungsweise der Ernährung zugrunde. Der Energieumsatz stellt hier die Grundlage der Ernährungslehre dar: «Es ist bis heute kein Experiment bekannt geworden, das dem Gesetz der Erhaltung der Energie in der klassischen Fassung widersprochen hätte, obwohl die Hungerzeiten zweier Weltkriege dafür genug Veranlassung gegeben hätten», schreiben Konrad Lang und Otto F. Ranke.¹¹⁵ Doch «der Organismus bedarf der Zufuhr chemischer Substanzen nicht allein zur Gewinnung von Energie, sondern auch um das Material zum Aufbau seiner Zellen und Gewebe, zur Schaffung der für ihn adäquaten physikalisch-chemischen Bedingungen, zur Bildung von Wirkstoffen, Sekreten und anderem mehr zu erhalten».¹¹⁶

Im folgenden sollen einige ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse, die im Zusammenhang mit Industriearbeit und Volksernährung relevant sind, diskutiert werden. Dabei gilt es nochmals festzuhalten, dass zwischen den oben geschilderten Konzeptionen des Körpers und dem Verständnis von Ernährung eine Wechselwirkung besteht; Hypothesen über physiologische Funktionszusammenhänge bestimmen den Blick auf Nahrungsmittel und Nährstoffe – und die Entdeckung neuer Nähr- und Wirkstoffe modifiziert umgekehrt Annahmen über physiologische Prozesse.

Industriearbeit und Fleischkonsum

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gelang es noch nicht, die Kraftökonomie des menschlichen Körpers auf eine analytische Zerlegung von Nahrungsmitteln in Nährstoffe zu beziehen. Autoren, die versuchten, verschiedene Komponenten komplex zusammengesetzter Nahrungsmittel auseinanderzuhalten, unterschieden etwa zwischen zuckrigen, öligen und eiweissartigen (William Prout) oder zwischen stickstoffhaltigen und stickstofffreien Stoffen (François M. Magendie). Jean-Baptiste Boussingault mit seinen quantitativen Stoffbilanzen, Gerard Johannes Mulder mit

seinen Forschungen zum Eiweiss und Justus von Liebig mit seiner Nährstoffklassifikation markierten in den 1840er Jahren den Übergang zu neuen Forschungstechniken und Theoriemodellen. Liebig unterschied zwischen stickstoffhaltigen «plastischen» und stickstofffreien «respiratorischen» Nährstoffen und begründete die (bis heute gültige) Trias «Kohlenhydrat – Fett – Eiweiss». ¹¹⁷ In seiner auf dem Stickstoff-Stoffwechsel basierenden Physiologie des Muskels bauten die «plastischen Nährstoffe» die Gewebe-Organ-Substanz des Körpers auf und setzten chemisch gespeicherte in kinetische Energie um. Demgegenüber stabilisierten die respiratorischen Stoffe im Zusammenspiel mit der Atmung die Körpertemperatur durch Erzeugung von Wärme. Indem Liebig im «plastischen» Eiweiss den Aufbau- und Abbau der Körper- und insbesondere der Muskelsubstanz und gleichzeitig die Energiebasis der Arbeitskraft sah, verhalf er diesem zu einem privilegierten Status in der Hierarchie der Nährstoffe und begründete den «Primat des Proteins als Quelle der plastischen und mechanischen Kraft». ¹¹⁸ Eiweissstoffe stiegen zur wissenschaftlich legitimierten Hauptkraftquelle des Industrialisierungsprozesses auf. ¹¹⁹ Liebig's Theorie erweist sich unter dem Aspekt der körperlichen Leistung als eine *Theorie der Muskelkraft*: Der Eiweissumsatz des Körpers wurde zum Indikator für das Mass der geleisteten Arbeit. Und weil Arbeit das *primum agens* des Industrialisierungsprozesses war, schien die Eiweissversorgung den Schlüssel für die Lösung «zahlreicher ökonomischer, landwirtschaftlicher, hygienischer und sozialer Probleme» zu sein (wie Nikolaus Mani in einem Übersichtsbeitrag über «die wissenschaftliche Ernährungslehre im 19. Jahrhundert» bemerkte). ¹²⁰ Fleisch als das wertvollste tierische Eiweiss erhielt den Status eines industriellen «Supernahrungsmittels» von überlegener Problemlösungskapazität. ¹²¹ Die Kehrseite dieser wissenschaftlichen Hochschätzung war die These der Unterversorgung. Auf der Grundlage der Liebigschen Trias formulierte Carl Voit 1881 sein berühmt gewordenes Kostmass, das den erwünschten Konsum von Eiweiss mit 118 Gramm pro Tag angab. ¹²² Aufgrund dieses hohen Standards musste im Eiweissmangel das Hauptproblem der «Volksernährung» gesehen werden. Die «Proteinlücke» wurde damit ins Zentrum der «sozialen Frage» gerückt, und da Schnapstrinken mit einer schlechten und damit eben eiweissarmen Ernährungsweise einherging, bildete eine Förderung des Eiweisskonsums auch den Schlüssel zur Lösung der «Alkoholfrage». Das Eiweissdogma (in der Liebigschen Tradition) war mit der Thermodynamik nicht kompatibel, denn diese Theorie legte eine energetische Betrachtungsweise von Nahrungsmitteln und Nährstoffen nahe. Schon in den 1850er Jahren wurde die These, mechanische Kraft komme durch die Verbrennung von Eiweiss in den Muskeln zustande, durch eine Reihe experimenteller Untersuchungen angefochten. Bis in die 1860er Jahre fungierte sie jedoch weiterhin als Richtschnur ernährungsphysiologischer Untersuchungen. Erst 1866 sollte E. Frankland die bereits von Robert von Mayer geäusserte Vermutung bestätigen, dass Arbeit nicht aus dem Verbrauch von Muskelstickstoff resultiert, sondern dass der Muskel als ein Energietransformationsapparat, als ein Dynamo funktioniert, der die in kinetische Kraft umgesetzte potentielle Energie aus dem Blutkreislauf bezieht. ¹²³ Dem Glauben an die herausragende Bedeutung des Eiweisses war indessen durch nüchterne Forschungsergebnisse nicht beizukommen. Einen Einblick in den Stand der Diskussion zu Beginn der 1870er Jahre gibt das oben zitierte Referat von Kinkel. Dieser erklärte, «alle Welt» wisse, «dass der vorherrschend Fleisch geniessende englische

und amerikanische Arbeiter den Brod und Kartoffeln essenden deutschen Arbeiter an Grösse, Energie und Ausdauer bei der Arbeit übertrifft». ¹²⁴ Doch er sah gleichzeitig, dass sich gerade die in der Fabrikindustrie arbeitenden Menschen mit geringen Mengen an Fleisch zufriedengeben mussten. «Der Erfahrung gemäss» – so Kinkelin – hätte «diejenige Classe der Bevölkerung, welche am meisten mechanische Arbeit verrichtet, also die Arbeiter im eigentlichen Sinn, weit weniger Eiweissstoffe [zu] geniessen, als die wohlhabenden, nicht körperlich thätigen Classen. Wären Fleisch, Eier und dergleichen zur Erzeugung mechanischer Arbeit des Körpers direct nothwendig und ihr Verbrauch der verrichteten Arbeit entsprechend, so wäre es ja nicht möglich, dass die Arbeiter bei körperlicher Gesundheit zur Leistung ihrer Arbeit fähig blieben.» ¹²⁵ Zur Stützung dieser These stellt er fest, «Physiker, besonders Frankland [hätten] versucht, die Bedingungen der Kraftentwicklung im Körper mit bekannten physikalischen Vorgängen an unorganischen Körpern zu parallelisieren. Man kann sich die Vorstellung machen, dass der Muskel eine äusserst complicirte Maschine ist, welche den Zweck hat, mit Hülfe zugeführter Stoffe, mechanische Arbeit, innere wie äussere, zu leisten; man könnte ihn daher mit einer von den vielen Arten von Bewegungsmaschinen vergleichen, welche von Naturkräften getrieben werden etwa mit der Dampfmaschine, in welcher wir durch die Wärme der verbrennenden Kohlen mechanische Arbeit erzeugen [...]» ¹²⁶ Kinkelin malt dann mit physiologischen Metaphern das Bild des arbeitenden Körpers als einer kompliziert zusammengesetzten Maschine, die über spezifische Energiereserven verfügt. «Um nochmals auf die Ernährungstheorie Franklands zurückzukommen, würde das organisirte Eiweiss, das heisst der Muskel, den Dampfkessel und die Maschine vorstellen, das circulirende, das Fett und der Zucker die Brennmaterialien, die sich bei ihrer Zersetzung und Verbrennung in innere und äussere Kraft umwandeln; so aber, dass, wenn diese in erhöhtem Grade nothwendig ist, sie durch eine kleinere, schneller heizbare Hilfsmaschine beschafft würde, bei welcher dann das schnell verwendbare flüssige Eiweiss die Kohlen ersetzt.» ¹²⁷ Eine lange, starke Kraftanstrengung hat damit eine Destabilisierung des Eiweissshaushalts und im Endeffekt einen Raubbau am «organisierten Eiweiss», das heisst an der Muskelsubstanz, zur Folge.

Physiologie des Kraftwechsels und Isodynamik

Eine solche Vorstellung der gegenseitigen Austauschbarkeit von Nährstoffen lässt sich auf einen abstrakten Begriff von Energie und auf eine thermodynamische Vorstellung des Körpers beziehen. Damit schlug die Stunde der Kalorie, die nun sozusagen aus dem Schatten des Eiweisses heraustrat und für einige Jahrzehnte zur kardinalen Kategorie der Ernährungs- und Arbeitswissenschaft aufrückte. Entsprechende Berechnungen waren in den 1870er Jahren aufgrund neuer *kalorimetrischer Methoden* schon weit fortgeschritten. Carl Voit und Max von Pettenkofer zeigten auf der Basis exakter Daten erstmals, in welchem Verhältnis die verschiedenen Nährstoffe sich unter energetischen Gesichtspunkten gegenseitig ersetzen konnten. Die beiden Forscher hielten jedoch am Primat der stofflichen Seite der Ernährung und damit am Primat des Proteins fest. Einen grundsätzlichen Perspektivenwechsel vollzogen dann H. v. Hösslin und Max Rubner. Letzterer war der prominenteste Schü-

ler von Voit und der produktivste Kalorimetriker seiner Zeit. Er lieferte zu Beginn der 1880er Jahre das empirische Datenmaterial für die These, dass nur «die energetische Betrachtung allein [...] uns über [...] die Möglichkeit compensatorischer Wirkung, über den wichtigen Begriff des Gesamtstoffwechsels als eine für das Individuum wesentliche Einheit aufzuklären» vermag. Obwohl Rubner nicht müde wurde zu betonen, dass «die stoffliche Betrachtung [...] durch die energetische Betrachtung nicht beseitigt» werde, ersetzte er doch das Konzept des Stoffwechsels durch jenes des Kraftwechsels. Denn nur durch den systematischen Bezug auf den «Gesamtkraftwechsel wird Verschiedenartiges unter sich vergleichbar».¹²⁸ Dies komme «auch der Normierung der menschlichen Kost in stofflicher Hinsicht zugute, indem sie uns die Vertheilung der Nahrungsstoffe in der Kost auf ein einheitliches Mass berechnen hilft».¹²⁹ Rubners Forschungen ermöglichten es, die Verbindung zwischen Thermodynamik und Ernährungsphysiologie auf eine streng experimentelle Basis zu stellen. Er rückte die kalorimetrischen Analyseinstrumente, die durch seine noch der (wie er sich ausdrückte) «rein stofflichen Auffassung» zuneigenden Gegner perfektioniert wurden, ins Zentrum der Forschung. Dies mit dem Ziel, mit neuen Daten den «gesetzmässigen Verlauf des Stoffverlustes, Stoffersatzes und Stoffgewinnes zu schildern».¹³⁰ Mitte der 1880er Jahre gelang es ihm, für jeden Nährstoff präzise Berechnungen in Wärmeeinheiten vorzulegen und so die *energetischen Durchschnittsäquivalente* der verschiedenen Nährstoffe zu bestimmen.¹³¹ Damit war die von ihm so benannte «*Isodynamik*» beziehungsweise das Gesetz von der isodynamen Vertretung der verschiedenen Nährstoffe begründet. Aufgrund der Einsicht, dass der Körper verschiedene Eiweisse unterschiedlich resorbiert, stellte die Berechnung eines Durchschnittswertes für diesen Nährstoff besondere Probleme; erst 1894 erzielte Max Rubner mit seinen «vollendeten Bilanzversuchen» den entscheidenden Durchbruch; fortan war akzeptiert, dass er «die Gültigkeit des Gesetzes von der Erhaltung der Energie auch für die Warmblüter» auf einer streng empirischen Basis bewiesen hatte.¹³² Die von Rubner berechneten kalorischen Substitutionsbeziehungen zwischen den drei wichtigsten Nährstoffen gelten noch heute; sie lauten: 1 Gramm Kohlenhydrate = 4,1 Kalorien, 1 Gramm Eiweiss = 4,1 Kalorien, 1 Gramm Fett = 9,3 Kalorien, 1 Gramm Alkohol = 7 Kalorien.¹³³ Rubner hob die Bedeutung von neuen Fragestellungen und Zugangsweisen hervor.¹³⁴ Die neue «Auffassung der Ernährungsvorgänge liegt nicht darin begründet, dass man einmal angefangen hat, die Nahrungsstoffe nach Kalorien umzurechnen» – das taten Voit und Pettenkofer ja auch schon. Vielmehr ging es um die grundlegende Einsicht, «dass trotz des verschiedenen Chemismus der Zerlegung [...] der Kraftumsatz die bestimmende Einheit ist und der Angelpunkt, um den sich alles dreht.» Rubner verband mit der Energie eine neue Konzeption des Lebens. Energie sei, so stellte er 1930 zusammenfassend fest, «der Träger für das Leben», und in der «Summierung der Wärmeeinheiten» finde sich deshalb «der Schlüssel für das Verständnis der Ernährung»: «Die Summierung der Energie (Wärmeeinheiten) hätte ebensowenig Sinn wie die Summierung der chemischen reinen Nährstoffe, wenn nicht die Energie der Träger für das Leben wäre. Und nur deshalb ist die Summierung der Wärmeeinheiten der Schlüssel zum Verständnis der Ernährung. Eiweiss, Fette und Kohlehydrate können sich gegenseitig vertreten, und zwar genau nach solchen Mengen, wie diese die gleiche Menge Energie, d. h. Wärme liefern. Die Umrechnung auf Wärmeeinheiten ist nicht einfach rechnerischer Vorgang,

sondern bedingt durch den Lebensprozess. [...] Die Einführung der Wärmewerte in die Ernährung ist also keine Theorie, sondern das einzige Mittel, die Intensität der Lebensvorgänge selbst zu messen.»¹³⁵

Rubner richtete sich in der Folge immer deutlicher gegen den (wie er 1908 bemerkte) «Fleischkultus» in der arbeitenden Bevölkerung. In einer Abhandlung, die sich mit der Frage eines Eiweissminimums befasste, stellte er zunächst fest: «Es ist falsch, zu behaupten, der Mensch strebe nach einer eiweissreichen Kost. Dies wird durch alle Erfahrungen widerlegt.»¹³⁶ Die Behauptung, «der Arbeiter müsse [...] sehr viel Eiweiss erhalten, weil er nur auf diese Weise einen hohen Bestand seiner Muskulatur gewährleisten könne», habe «manches Schiefe in das Problem hineingetragen»;¹³⁷ «Es ist total irrig, wenn man glaubt, reiche Muskelmasse fordere unbedingt zur Erhaltung grosse Eiweissmengen in der Zufuhr.»¹³⁸ Die Ansicht, das Voitsche Kostmass postuliere ein «physiologisches Eiweissminimum» von 118 Gramm Eiweiss pro Kopf und Tag, bezeichnete er deshalb als einen «prinzipiellen Fehler».¹³⁹ Rubner hielt zwar daran fest, dass es im Körper einen minimalen N-Umsatz (Stickstoffumsatz) gibt. Dieses physiologische Minimum, das bei 22 Gramm pro Tag liegt, bezeichnete er als «Abnutzungsquote»; später bürgerte sich der Begriff «absolutes N-Minimum» ein.¹⁴⁰ Rubner betonte jedoch, dieses Minimum könne nicht als Richtgrösse dienen und es seien auch die individuellen Umstände zu berücksichtigen;¹⁴¹ seine Berechnungen eines normalen Eiweissbedarfs lagen schliesslich nicht weit unter jenen Voits. Doch seine theoretische Begründung war mit der alten Vorstellung, Eiweisskonsum sei essentiell für Muskelarbeit, nicht mehr vereinbar. Wer gesund gebaut sei, benötige «für seine Muskulatur nicht mehr oder doch nicht nennenswert mehr Eiweiss [...], wenn er arbeitet oder nicht»: Mit dieser Feststellung warf er das Axiom der Liebigschen Eiweisstheorie über den Haufen.¹⁴² Wie alle Physiologen, die den Akzent auf den energetischen Aspekt der Ernährung setzten, sieht Rubner in den rasch resorbierbaren Kohlenhydraten das Idealbild «rascher Energie»¹⁴³ und zugleich einen preiswerten Nährstoff.¹⁴⁴ Vor allem in den 1930er Jahren wurde die Bedeutung der Kohlenhydrate für körperliche Leistung empirisch nachgewiesen; es konnte gezeigt werden, dass eine kohlenhydratreiche Kost einen hohen *respiratorischen Quotienten*, das heisst ein gutes Verhältnis zwischen Kohlendioxidabgabe und Sauerstoffaufnahme, gewährleistete und damit die Ausdauer von Versuchspersonen verlängerte. Die Erkenntnis, dass (wie der Leiter des ETH-Instituts für Hygiene und Arbeitsphysiologie, Etienne Grandjean, 1961 festhielt) «die Kohlenhydrate die Hauptquelle der Energie für die Muskelarbeit» darstellen, hat sich in der Folge weitgehend durchgesetzt.¹⁴⁵

Auch wenn an der Unentbehrlichkeit des Eiweisses in der Humanernährung festgehalten wurde, hatte Rubner mit seiner isodynamischen Betrachtungsweise die Eiweissthese widerlegt – ohne mit seinen wissenschaftlichen Argumenten indessen eine in der industriellen Esskultur verankerte Präferenz für Fleisch und andere tierische Proteine und persönliche Ansichten von Wissenschaftlern korrigieren zu können. Rubner schickte sich resignativ in die Feststellung, es gebe «kein Gebiet, auf dem die Macht der Gewohnheit so gross ist, wie auf dem Gebiet der Ernährung», und «die Verweigerung einer Speise, einer Lieblingsspeise zumal, würde die allerheftigste Opposition nach sich ziehen».¹⁴⁶ Das Eiweissdogma sollte sich als erstaunlich resistent erweisen gegen wissenschaftliche Widerlegungen. Industriegesellschaften erbrachten mit ihrem Ernährungsstil sozusagen den täglichen Tat-

beweis für die Überlegenheit einer proteinreichen Kost. Und als K. Thomas zu Beginn des 20. Jahrhunderts erstmals die seit langem bekannte Tatsache, dass verschiedenen Eiweissen aufgrund einer unterschiedlichen Aminosäurezusammensetzung ein unterschiedlich grosser Wert für die Ernährung zukommt, mit dem Konzept «biologische Wertigkeit» fasste und eine neue, exaktere Methode zu deren Bestimmung vorschlug, erhielt die Meinung, Fleisch sei ein besonders wertvolles Nahrungsmittel, wiederum eine Legitimation, rangierten doch animalische Proteine in der Wertigkeitsskala generell über den vegetabilischen.¹⁴⁷ Fleisch konnte seine Stellung als das «*Supernahrungsmittel*» einer auf Arbeit gegründeten Industriegesellschaft halten. 1914 erklärte der Basler Privatdozent für innere Medizin Alfred Gigon, der wichtige Erkenntnisse zur Ernährungslehre beisteuerte, es stehe fest, «dass Völkerschaften mit fast ausschliesslich vegetarischer Nahrung durchweg körperlich und sozial bedeutend tiefer stehen als diejenigen, wo das Fleisch einen regelmässigen Bestandteil der Kost darstellt».¹⁴⁸ 1930 führte E. Gotschlich, Direktor des Hygienischen Instituts der Universität Heidelberg, unter dem Titel «Die wissenschaftlichen Grundlagen der Volksernährung» aus: «Und wenn auch die Überbewertung des Fleisches, wie sie früher durch J. v. Liebig statthabte, auf biologisch unrichtigen Voraussetzungen beruhte, so bietet doch der Fleischgenuss eine Reihe nicht zu unterschätzender Vorteile, teils bezüglich seiner physiologischen Wertungen im Organismus, teils rein äusserlicher Natur unter den komplizierten Arbeitsverhältnissen des modernen Industriearbeiters und Grossstädtlers.»¹⁴⁹ Margarete Möckli-v. Seggern zitiert in ihrer Untersuchung über «Arbeiter und Medizin» einen 28jährigen Dreher, den sie 1959 in der Kantine einer Maschinenfabrik befragte: «Ernährung? Möglichst vielseitig, apodiktischer Zusatz: «Körperlich arbeitende Menschen brauchen Fleisch.»»¹⁵⁰

Die ernährungsphysiologische Konstituierung des «schwachen Geschlechts»

Die Physiologie des Kraftwechsels basierte von Anfang an auf bestimmten Bildern von Männern und Frauen, die in enger Wechselwirkung mit der gesellschaftlichen Arbeitsteilung zwischen den beiden Geschlechtern und den damit korrespondierenden Rollennormen, Körperbildern und Schönheitsvorstellungen standen. Eine rationale Begründung eines geringeren kalorischen Bedarfs von Frauen im Vergleich zu Männern beruht auf Differenzen des Körpergewichts und der Körperoberfläche; Schwangerschaft und Stillen von Kleinkindern sind umgekehrt Faktoren, die einen Mehrbedarf ergeben. Für den Grundumsatz lassen sich damit geschlechtsspezifische Profile berechnen.¹⁵¹ Ernährungs- und Arbeitsphysiologie handeln jedoch auch immer von der «Körpergeschichte eines Weiblichkeitsideals»,¹⁵² die Resultat einer kulturellen Modulierung von Geschlechtern (im Sinne von *gender* im Gegensatz zu *sex*) ist.¹⁵³ Nicht nur dass die medizinische Theorie des *Anorexia-nervosa*-Syndroms in einem Zeitraum (in den 1870er Jahren) formuliert wurde, in dem die Erforschung der Physiologie des Muskelarbeiters einen starken Aufschwung nahm.¹⁵⁴ Der Kult des «Frau- und Mutterseins», der durch das bürgerliche Familienmodell ideologisch alimentiert wurde, stärkte ganz allgemein die Annahme, Frauen seien im Vergleich zu Männern schwach und schutzbedürftig.¹⁵⁵

Frauen wurden, was arbeitsgesetzliche Regulierungen und was ihre Giftverträglichkeit anbelangt, allgemein als weniger widerstandsfähig eingestuft als Männer.¹⁵⁶ In einem Bericht des Eidgenössischen Fabrikinspektorates über einen «gewerbehygienischen Fortbildungskurs», der im Herbst 1912 in Frankfurt a. M. stattfand, wurden zum Beispiel Tierexperimente referiert, die Auskunft über die Gefährlichkeit gewerblicher Gifte geben sollten; zur «Auswahl der Versuchstiere» wurde festgestellt: «Ich möchte die Widerstandsfähigkeit der Katzen mit derjenigen einer empfindlichen Frau vergleichen, die der Hunde mit der eines widerstandsfähigen Mannes.»¹⁵⁷ Fragile Körperkonstitution und moralische Stärke wurden zu komplementären Dimensionen eines Frauenbildes, das auch den ernährungswissenschaftlichen Blick prägte.

Relevant waren hier vor allem die geschlechtsbezogenen Vorstellungen von Arbeitskraft und Leistungsvermögen. Der Übergang zur Industriegesellschaft bedeutete gerade damals auch einen «physiologischen» Statusverlust der Haus- und Familienarbeit: Verglichen mit der Industriearbeit schien es sich hier um einen ausgesprochenen «Leichtarbeit»-Sektor zu handeln. Entsprechend niedrig fielen nun Berechnungen über den Arbeitsumsatz bei Frauen aus. Nach den Annahmen, die Ernst Engel in den 1880er Jahren seiner Ausgabenskala (die keine physiologische Bedarfsskala war) zugrunde legte, benötigte der Mann 3,5 «Gliedeenheiten» beziehungsweise Quet (wie er diese Einheiten später in Erinnerung an den Statistiker Adolphe Quételet nennen sollte), die Frau 3 Quet, Kinder 1,x Quet (wobei «x» das Alter bezeichnet). Die Frau hatte damit 14 Prozent weniger zu essen als der Mann. Bemerkenswert an Engels Vorschlag ist der Umstand, dass bei ihm das neugeborene Kind als Referenzperson fungierte.¹⁵⁸ In der Folge stieg nun aber der Mann zur «Vollperson» und damit zur Referenzgrösse für die Analysen des Nahrungsverbrauchs (Ausgabenskalen) und des Nahrungsbedarfs (Bedarfsskalen) auf und verstärkte damit den Androzentrismus im wissenschaftlichen Ernährungsweltbild. Im Verlaufe des 20. Jahrhunderts finden sich, was den kalorischen Bedarfsunterschied zwischen Männern und Frauen anbetrifft, sehr widersprüchliche Angaben; in der gehaltvollen theoretischen Einleitung zu den schweizerischen «Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38» wurde mit einem kritischen Unterton vermerkt, die damals gebräuchlichen Skalen würden «eine starke Differenzierung nach dem Geschlechte» aufweisen.¹⁵⁹ Bei den international massgeblichen Berechnungen, die sich seit dem Zweiten Weltkrieg zunehmend auf den physiologischen Bedarf bezogen, verschlechterte sich diese Relation zuungunsten der Frauen. Die *Recommended Dietary Allowances* des US-Food and Nutrition Board/National Research Council aus dem Jahre 1945 gaben für eine Normalfrau einen gegenüber einem Normalmann um 16 Prozent niedrigeren Ruheumsatz an (2100 gegenüber 2500 Kalorien). Dieser Unterschied resultierte primär aus Angaben des Körpergewichts und der -oberfläche. Bei «intensiver Tätigkeit» erfährt die Differenz eine Verdoppelung: Während der Mann 4500 Kalorien benötigt, sind es bei der Frau deren 3000, das heisst ein Drittel weniger. Das heisst, die Frau setzt zusätzlich 900 Kalorien, der Mann hingegen zusätzlich 2000 Kalorien um.¹⁶⁰ Diese Berechnungen waren durchaus alltagsrelevant; sie waren verbunden mit geschlechtsspezifischen Vorstellungen von «leichter» und «schwerer» Arbeit, und sie stützten die informelle Ungleichverteilung der Nahrung innerhalb von Familien.¹⁶¹ Berechnungen der EKKE über die Verteilung des Normbedarfs von insgesamt 12'480 Kalorien auf

eine fünfköpfige Familie zeigen, dass der Mann («ein Mittelschwerarbeiter») und der «15–17jährige Jüngling» je 24 Prozent der Kalorien beanspruchen dürfen; beim gleichaltrigen Mädchen sind es 19 Prozent, beim 10jährigen Kind 17 Prozent. Für die «Frau» bleiben 16 Prozent, ein Anteil, der um ein volles Drittel unter jenem des Mannes liegt.¹⁶² Das bedeutet, dass sich die Spanne zwischen Männern und Frauen um das fast Zweieinhalbfache erweitert hat (14 Prozent bei den «Quet»-Berechnungen von Engel in den 1880er Jahren gegenüber 33 Prozent im Zweiten Weltkrieg).¹⁶³ Neben diesem quantitativen Aspekt war hier immer auch die qualitative Zusammensetzung der Nahrung wichtig. Der Mann als der Prototyp des Industriearbeiters hatte besseren Zugang zu jenen Nahrungsmitteln, die einen hohen sozialen Status genossen. Der Zusammenhang zwischen Muskelarbeit und Fleischgenuss wurde durch die kalorische Betrachtungsweise (wie sie der «menschliche Motor» nahelegte) nicht aufgebrochen; Nickie Charles und Marion Kerr sprechen in ihrer Untersuchung über «Women, Food and Families» von einem «process of normalising and naturalising men's greater access to foods and high social status».¹⁶⁴ In der Wohlstandsgesellschaft der Nachkriegszeit, die Kalorienknappheit zu einem vergangenen Problem werden liess, setzte sich ein bereits im 19. Jahrhundert kulturell moduliertes weibliches Schlankheitsideal durch, das Frauen ein geradezu kriegswirtschaftliches Ernährungsregime nahelegte; die «körperliche Zurechtung» war nicht mehr Folge einer äusseren Einschränkung, sondern Ausdruck verinnerlichter Normen. Wichtig wurden nun persönliche Verzichtstugend und Selbstkontrolle.

Die «differentia specifica» zwischen toten und lebendigen Motoren

Mit der zunehmenden Mechanisierung und Rationalisierung der Industrieproduktion sowie der Tertiarisierung der industriellen Volkswirtschaften rückte der Aspekt der physischen Kraftverausgabung etwas in den Hintergrund, ohne dass die thermodynamische Sichtweise dadurch an Plausibilität eingebüsst hätte. Bereits vor dem Ersten Weltkrieg war die physiologische Ermüdungsforschung gescheitert. Der deutsche Soziologe Max Weber arbeitete den Zusammenhang zwischen dem «physiologischen Habitus» der Arbeiterinnen und Arbeiter und der «Mechanisierung» der Industrieproduktion heraus. Er stellte eine Tendenz der «grossen Maschinen, im grossen und ganzen, die Entlastung speziell der grossen Muskeln zu Lasten der kleinen» zu besorgen, fest und konstatierte: «Es wäre durchaus fruchtbar, die Entwicklung der Technik unter diesem Gesichtspunkt eingehender zu analysieren, so wenig es natürlich angeht, die ganze Kulturgeschichte oder auch nur die ganze Geschichte der Technik sozusagen aus einem «Prinzip des kleinsten Muskels» erklären zu wollen.»¹⁶⁵ Diese Tendenz lässt sich, da der «menschliche Muskel eine natürliche Maschine darstellt, deren «Güteverhältnis» von schlechterdings keiner künstlichen Maschine erreicht wird», nicht mit einer Ökonomisierung des Energieeinsatzes erklären: «Jeder technische Fortschritt, der den menschlichen Muskel durch eine künstliche Maschine ersetzt, ist, in rein physikalischem Sinne, eine Verschlechterung des energetischen Güteverhältnisses.»¹⁶⁶ Die Tatsache, dass der Industrialisierungsprozess seine Dynamik aus der Substitution von Arbeit durch Kapital, das heisst aus dem Übergang zu Produktionsmitteln mit schlechterem (phy-

sikalischem) Wirkungsgrad bezog, zeigte Grenzen einer thermodynamischen Konzeption des Körpers und der Arbeit auf. 1908 stellte Max Weber die Frage, «inwieweit die Entwicklung der Technik, wie sie sich unter dem Druck der privatwirtschaftlichen Kostenökonomie vollzieht, in ihrem Gange zugleich der Richtung der physiologischen Kräfteökonomie (Ersparnis an «Kraftverlust», d. h. an nicht in Form von Arbeit verwerteter physikalischer Gesamtleistung der Muskulatur) folgt».¹⁶⁷ Dabei hielt er – an die Adresse der Physiologen gerichtet – fest, «die naturwissenschaftlichen Einzeldisziplinen» würden jedoch der «zuweilen fast unwiderstehlichen Versuchung» erliegen, «soziale Erscheinungen rein aus ihren Fachgesichtspunkten heraus ableiten zu wollen, also z. B. die Industrieentwicklung gänzlich als eine Funktion einzelner Gesetze der physiologischen Kräfteökonomie zu deuten». Demgegenüber wies er darauf hin, dass die «Industrie als solche nicht «Kraftersparnis», sondern «Kostenersparnis» erstrebt, und dass die Wege, auf denen sie diese erreichen kann, keineswegs immer mit der Entwicklung zum physiologisch Rationalen zusammenfallen, dass vielmehr aus den allerverschiedensten Gründen die Entwicklung zum ökonomischen Optimum der Kapitalverwertung von der Entwicklung zum physiologischen Optimum der Kraftverwertung divergieren kann».¹⁶⁸ Massgeblicher Gesichtspunkt für die Analyse der Industriearbeit blieb nach Weber die Rentabilität der Unternehmen und nicht der Stoffwechsel der Menschen. Die Untersuchung der Ernährungsweise der Arbeiterinnen und Arbeiter erforderte also einen ökonomischen Kontext; die Physiologie konnte bloss die biologischen Parameter aufzeigen, die den weiten Spielraum für die Anwendung menschlicher Arbeitskraft in industriellen Produktionssystemen absteckten.

Die Problemstellung, die mit dieser Sicht aufgewertet wurde, war die ökonomische: Die Berechnung des Wirkungsgrads des «menschlichen Motors» enthielt, auch wenn der physikalische Ansatz häufig im Vordergrund stand, immer ein *Optimierungskalkül*, das Kosten und Nutzen, Ausgaben und Einnahmen, Inputs und Outputs in eine Beziehung brachte. Es waren denn bezeichnenderweise Wirtschaftswissenschaftler, die diesen grundlegenden Gesichtspunkt in den Vordergrund stellten und demonstrierten, wie Ökonomie wiederum in Physiologie zurückübersetzt werden kann. Anlässlich des 1931 stattfindenden Kurses über Arbeitsphysiologie am Betriebswissenschaftlichen Institut der ETH schlug Eugen Böhler vor, die Arbeit müsse «in die Wirtschaftsrechnung einbezogen werden»: Denn hier bestehe eine «schwere Lücke [...], weil die ganzen Kosten des Verschleisses an Arbeitskraft – ausser in den Fällen ausgesprochener Berufskrankheiten – vom Arbeiter selbst getragen werden müssen». Allein ein Abschreibungsmodell, das nicht nur «die Entwertung der sachlichen Produktionsmittel, sondern auch [...] den Verschleiss der Arbeitskraft, der Substanz an persönlichem Kapital» einbeziehen würde, könne hier Abhilfe schaffen.¹⁶⁹ Bei Böhler hat die Ökonomisierung von Stoffwechselprozessen die Biologisierung von sozialen Vorgängen und Einrichtungen zum Pendant. Böhler fordert die «Anerkennung des Organcharakters der Unternehmung»: Wie beim Metabolismus gilt es dabei weniger die Leistungen eines einzelnen «Organs» herauszuheben, als das sich selbst regulierende Zusammenspiel aller zu analysieren. «Das bedeutet [...], dass die Erzeugnisse dieses Organismus Sozialprodukte sind, dass also kein Unternehmer und keine Person behaupten kann, dass die Leistungen seines Unternehmens seine Leistungen seien, weil in Wirklichkeit die ganze Menschheit dabei mitgewirkt hat.» Und das heisst,

dass jeder Unternehmer für die «Harmonie des Ganzen» verantwortlich ist.¹⁷⁰ Böhler demonstriert mit dieser Verkehrung der Sprachbilder die Durchlässigkeit des metaphorischen Gebrauchs von Begriffen: Der «menschliche Motor», der die Kapitalakkumulation in Gang hält, repräsentiert in seinem Diskurs selbst einen begrenzten Bestand an Kapital, der im physiologischen Organismus «Volkswirtschaft» mehr oder weniger rationell vernutzt werden kann.

Generell legte die Theoriebildung, anstatt weiterhin die Gemeinsamkeiten zwischen dem toten und dem lebenden Motor zu betonen, nun den Akzent auf die Differenzen. Haupterkennnis war, dass im menschlichen Körper ein höchst wirksamer Motor mit einer äusserst leistungsfähigen Batterie verbunden ist. Im Normalbetrieb verbrennt der «menschliche Motor» die ihm zugeführten Nährstoffe, das heisst, es laufen exotherme Reaktionen ab, durch die chemisch gespeicherte in kinetische Energie umgesetzt wird. Es gibt jedoch auch «ganze Ketten von endothermen Reaktionen, z. B. beim Aufbau von Fett aus Zuckern», so dass nun Energie gespeichert ist und für spätere Umwandlungsprozesse zur Verfügung steht. Aufgrund dieses Sachverhaltes lassen sich Kalorieninput und Arbeitskraftoutput beim arbeitenden Menschen grundsätzlich entkoppeln.¹⁷¹ Diesem Vorteil steht indessen der Nachteil einer unüberwindlichen Erholungsbedürftigkeit des «menschlichen Motors» gegenüber. Für eine optimale Nutzung der Arbeitskraft waren regelmässige Arbeitspausen und Zwischenverpflegungen nötig – und der Rhythmus von Arbeit und Pausen gehörte zu den wichtigsten direkt von aussen beeinflussbaren Faktoren, die einen Einfluss auf die Ermüdungskurve und das Leistungsniveau hatten. In einer Untersuchung des Bureau International du Travail aus dem Jahre 1936, welche sich der Ernährung der Arbeiterschaft und der Sozialpolitik widmete, wurden die entsprechenden Einsichten wie folgt zusammengefasst: «Depuis longtemps déjà, l'on compare le corps humain à une machine (il serait préférable de dire: à un moteur à explosion, en ce sens qu'il tire des aliments ingérés l'énergie dont il a besoin, exactement comme la locomotive l'emprunte à combustion du charbon. La s'arrête l'analogie; car on doit appliquer, au moteur humain, un raisonnement physiologique et non thermodynamique. [...] Si l'on veut ici encore emprunter un exemple à la vie industrielle, on peut comparer l'organisme humain à une grande fabrique, recevant la force motrice – pour actionner ses nombreuses machines – d'une seule centrale thermique, or mieux, de nombreuses «chaudières» réparties dans les divers ateliers (ce sont les cellules des organes digestifs, de l'absorption, de l'assimilation) chargée de préparer et d'envoyer aux machines un «véhicule» d'énergie, de façon que leur soit assurée la température nécessaire ou la force indispensable à la transformation en énergie électrique, mécanique, chimique, etc. Tous ces appareils ont, aussi, la faculté très importante de pouvoir accumuler l'énergie et d'en régler le débit selon les besoins.»¹⁷²

Nachdem damals die Idee, der Körper sei ein sich selbst stabilisierendes, über verschiedene «Informationsnetze» rückgekoppeltes System, bereits in der *scientific community* zu zirkulieren begonnen hatte, wurde das Modell des «menschlichen Motors» auch häufiger auf Theorien der Selbstregulation bezogen. In seiner Abhandlung «Ernährung und Leistungsfähigkeit»¹⁷³ analysierte Albert Jung, damals Privatdozent der Medizin und einer der wichtigsten Kriegsernährungswissenschaftler, 1943 den arbeitenden Körper bezeichnenderweise unter einem doppelten Gesichtspunkt: «1. Vergleich mit der Maschine» und «2. Unterschied zur Maschine».

Im Problemhorizont des 19. Jahrhunderts thematisierte Jung die «enorme Bedeutung der Ernährung für die Leistungsfähigkeit» und forderte, mit Blick auf den *knowledge worker*, die Ausnutzung «aller Möglichkeiten [...], aus dem intelligenten, aber sehr beeinflussbaren Menschen das Maximum an Leistungsfähigkeit herauszuholen».¹⁷⁴ Zu Punkt 1 wurde ausgeführt: «Jeder Unternehmer weiss, dass er von einem Elektromotor nur die Leistung erzielen kann, für die er gebaut wurde und dass er diese Leistung (PS) nur erhält, wenn dem Motor die nötige Strommenge bei der richtigen Spannung geliefert und der Motor richtig gepflegt wird. Genügt einer dieser Faktoren nicht, sinkt die Leistung.»¹⁷⁵ Jung insistierte auf der Gültigkeit «physikalischer Gesetze [...] auch für den Menschen»: «Die Energiezufuhr berechnen wir in den gleichen Kalorien wie bei der Heizung, und die «Spannung» wird weitgehend beeinflusst durch die qualitative Zusammensetzung der Nahrung, ihre Verteilung über den Tag und psychologische Faktoren.»¹⁷⁶ Zu Punkt 2 wird präzisiert, über «psychische Faktoren» hinaus verfüge der Mensch über eine «automatische Regulation [...], in die gelegentlich die Intelligenz fördernd oder hemmend eingreift», und deshalb über «enorme Anpassungsmöglichkeiten».¹⁷⁷

Vitamine, Kochtechnik und Ernährungsreform

«Then, about 1910, came the great turning point in nutrition knowledge with the discovery of the essential accessory food factors, the science of vitamine», stellte der Ernährungswissenschaftler Fritz Verzár 1952 fest.¹⁷⁸ Mit der Entdeckung dieser Mikronährstoffe (Nährstoffe, die unter energetischem Blickwinkel zu vernachlässigen sind) wurde das «Stoffliche» gegenüber dem «Energetischen» rehabilitiert, und der Fokus der Aufmerksamkeit verlagerte sich vom Quantitativen wiederum zum Qualitativen. 1921 hielt der Zürcher Privatdozent für Physiologie, E. Rothlin, in seiner Antrittsvorlesung fest, «die ältere, quantitative oder energetische Betrachtungsweise», auf der die bewährten und noch immer gültigen «wertvollen Nährwerttabellen» beruhen würden, sei inzwischen durch «die jüngere, qualitative Betrachtungsweise» ergänzt worden. Diese habe «gezeigt, dass der Organismus nicht allein chemische Energie in Form der sog. Hauptnahrungsstoffe Eiweiss, Fette und Kohlenhydrate für seine gesunde Erhaltung erfordert, sondern dass er an die Nahrung qualitative Anforderungen stellt».¹⁷⁹

Die Vitamine veränderten nicht nur die ernährungsphysiologische Bewertung einzelner Nahrungsmittel, sondern sie rückten wiederum stärker die Zubereitung und das Kochen von Mahlzeiten in den Vordergrund der Überlegungen. Während die energetische Sichtweise die Aufmerksamkeit vor allem auf eine Optimierung des kalorischen Gehaltes der Nahrung lenkte (tangiert waren insbesondere das Einkaufen von Lebensmitteln und das Einteilen von Geldmitteln), rückten nun Nährwert- und vor allem Vitaminverluste durch Küchentechnik und Kochprozeduren ins Zentrum von Befürchtungen. Die unsachgemässe Behandlung von Nahrungsmitteln konnte gravierende Beeinträchtigungen der Gesundheit zur Folge haben. Auch wenn in energetischer Hinsicht die Rechnung aufgehen mochte, konnte es unter dem Aspekt biokatalytischer Regulationsprozesse schlimm aussehen. Bereits in der Zwischenkriegszeit formierte sich auf diesen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ein neuer volksaufklärerischer Diskurs, der die Kulpabilisierung und

gleichzeitig die Verantwortung der Hausfrauen verstärkte: In der Konfrontation ihrer haushälterischen Praxis mit dem vitaminangereicherten Expertenwissen schnitten sie schlecht ab – gleichzeitig waren ihre Leistungen in Haushalt und Küche unersetzlich, und deswegen kam es um so mehr darauf an, Frauen im nährstoffschonenden Kochen zu instruieren.

Die Entdeckung der Vitamine hatte eine starke Signalwirkung auf verschiedene Ernährungstheorien und -ideologien.¹⁸⁰ Die Diffundierung des neuen Ernährungswissens fiel zeitlich zusammen mit dem Aufstieg einer *Lebens- und Reformbewegung*. Die Kritik an der fleischzentrierten Eiweisstheorie und an der reduktionistischen Thermodynamik schoss im Umfeld einer um 1900 sich stark ausdehnenden «alternativen Szene» ins Kraut. Vegetarier, Rohköstler, Anthroposophen setzten mit neuen Hypothesen zum Sturm auf das in festen Kategorien gründende Gebäude der Ernährungslehre an. Der Diskurs über die Ernährung wurde von Anfällen babylonischer Sprachverwirrung heimgesucht. Um dies am Beispiel eines ernährungsreformerischen «Entropiemodells» zu illustrieren: Für den «Birchermüesli»-Erfinder Maximilian O. Bircher-Benner hat die in der Natur obwaltende Harmonie jedes Nahrungsmittel zu etwas physiologisch Abgerundetem heranwachsen lassen, und das unverfälschte Naturprodukt (das «Nahrungintegral») ist demnach mehr als die Summe seiner Bestandteile. Wenn ein Apfel, eine Birne oder ein Getreide nicht über seine Inhaltskomponenten definiert werden kann, sondern eine Ganzheit darstellt, die durch das Entfernen eines Teil zerstört würde, kommt jeder industrielle Verarbeitungsschritt einer Beeinträchtigung gleich. Bircher-Benner propagierte deshalb konsequenterweise «Sonnenlichtnahrung» und «Heilernahrung» – und das ist Rohkost. Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts erarbeitete er eine naturwissenschaftliche Basis für seine Vorstellungen von gesunder Ernährung. Seine Theorie der Akkumulatoren ging davon aus, in jedem Nahrungsmittel sei ein Energiepotential angehäuft (akkumuliert), das – in Übereinstimmung mit dem Entropiesatz – durch seine Nutzung in metabolischen Prozessen an natürlicher «Energie-Spannung» verlieren und zunehmend entwertet würde.¹⁸¹ Dieses Theorem diente als Grundlage für eine Hierarchie der Akkumulatoren: Als «Akkumulatoren erster Ordnung» galten Nahrungsmittel, die noch unverbraucht waren: Frischprodukte und vegetabile Rohkost aller Art. Fleisch, das sich aus bereits in physiologischen Prozessen «verbrauchter» Nahrung gebildet hat, rangiert demgegenüber zuunterst bei den Akkumulatoren dritter Ordnung. Bircher-Benner stellte damit – wie Albert Wirz in seinem Buch über «die Moral auf dem Teller» plastisch dargestellt hat – das Eiweisdogma kurzerhand auf den Kopf.¹⁸²

Ernährung erweist sich gerade im Zuge ihrer Verwissenschaftlichung als ein *Thema für Dissidenz*. Die Kritik kommt aber nicht nur von aussen. In den rivalisierenden Deutungsangeboten reflektiert sich auch eine Verunsicherung innerhalb der etablierten Ernährungswissenschaft. Die Divergenzen zwischen der Eiweis- und der Kalorientheorie wurden verstärkt durch die Kritik, die vom «Vitaminstandpunkt» aus formuliert wurde. Aussenseiter wie Maximilian Bircher-Benner mussten zwar im allgemeinen mit heftiger Ablehnung rechnen; gleichzeitig warnten jedoch massgebliche Exponenten der *scientific community* vor einer Überschätzung ihres eigenen Kenntnisstandes. «Die Prinzipien der normalen Kost des Menschen sind noch nicht mit Sicherheit aufgestellt. Die gerade heutzutage hartnäckigen Kämpfe für eiweisarme oder eiweisreiche Kost, pro et contra Vegetarismus, legen ein

deutliches Zeugnis unserer Unsicherheit ab», bemerkte Alfred Gigon einleitend zu einer Studie über «die Arbeiterkost», die 1914 in Berlin erschien.¹⁸³ Der Autor, der aufgrund seiner Untersuchungen über die Ernährung von Arbeiterfamilien zu einem international renommierten Forscher aufrückte, vermittelte bereits einen Eindruck von den Schwierigkeiten, mit denen die intersubjektive Konsensfindung auch innerhalb der Ernährungswissenschaft behaftet war. Diese Probleme sollten sich in den folgenden Jahrzehnten verschärfen. Die Vertreter der Wissenschaft befanden sich in einem Dilemma: Um sich im Meinungskampf gegen andere Auffassungen durchzusetzen, mussten sie auf ihrem Definitionsmonopol beharren und die Ergebnisse ihrer Forschungen gegenüber alternativen Interpretationsvorschlägen verteidigen. Gleichzeitig durften sie um den Preis eines Rückfalls auf den Stand einer «wissenschaftlichen Ideologie» die bereits erzielten Leistungen nicht überschätzen.¹⁸⁴ Dieser Zwiespalt verstärkte sich in dem Maße, in dem Ernährungswissenschaftler zu öffentlich anerkannten Autoritäten aufrückten, die ihre Appelle an das «Volk» mit einem szientistischen Nimbus auszustatten vermochten, gleichzeitig aber sahen, dass die vertiefte Einsicht in die Stoffwechselprozesse und die homöostatischen Reglersysteme von lebendigen Organismen die Kluft zwischen Wissen und Nichtwissen vergrößerte.

Von der psychologischen Rationalisierung zur biologischen Bedeutung der Arbeit

In den 1920er Jahren rückten unter dem Einfluss der tayloristisch inspirierten Rationalisierungsbewegung die physiologischen Aspekte der Industriearbeit in den Hintergrund. Die Bemühungen konzentrierten sich auf eine arbeitsorganisatorisch-betriebstechnische Optimierungsstrategie, die vermehrt psychologische und psychotechnische Aspekte berücksichtigte. Interessant ist hier die parallele Entwicklung in der Arbeits- und in der Ernährungswissenschaft: Auf beiden Gebieten waren die bahnbrechenden Konzepte kurz vor dem Ersten Weltkrieg formuliert worden. 1911 kam Frederik W. Taylor auf die Idee, seine damals bereits ein Vierteljahrhundert alten Anstrengungen zur Rationalisierung der Fabrikarbeit unter dem Label *scientific management* zu vermarkten.¹⁸⁵ Zur selben Zeit – 1911 oder 1912 –¹⁸⁶ schuf der polnische Ernährungswissenschaftler Casimir Funk aus *vita* und *Amine* den Neologismus *Vitamine* (Amine des Lebens) und bezeichnete damit Stoffe, deren Erforschung in den 1880er Jahren, also in jener Zeit einsetzte, in der Taylor zum ersten Mal sein neues wissenschaftliches System der Arbeitsorganisation vorschwebte. Die «Wissenschaftliche Betriebsführung» sollte in den 1920er Jahren als kulturelles Leitbild über den Industriebereich hinaus strahlen, während Funks (im Wortsinn falsche, von den Assoziationen her jedoch glückliche) Begriffsschöpfung im selben Zeitraum eine phänomenale Karriere erlebte und einer neuen Vorstellung von gutem Kochen und gesunder Ernährung zum Durchbruch verhalf. Zu Beginn der Roaring Twenties waren *efficiency craze* und *vitamin-mania*¹⁸⁷ Ausdruck eines Glaubens an die Problemlösungskapazität wissenschaftlicher Erkenntnisse. Ende der 1920er Jahre zeigte sich im Zuge einer gewissen Enttäuschung, die aus der Kluft zwischen dem erwarteten Innovationsschub und den erfahrenen Widerständen herrührte, eine Absetzbewegung von dieser «Amerikanisierung» der Industrie-

unternehmen, die nun als rein rentabilitätsorientiert und als Raubbau an den biologischen Ressourcen des Menschen kritisiert wurde. Physiologische Gesichtspunkte begannen wiederum eine grössere Rolle zu spielen, und sie wurden nun, vermittelt über eine biologische Körpermetapher, mit einer «organischen» Vorstellung vom nationalen «Volksganzen» verbunden.¹⁸⁸ Die sich damals primär in Deutschland abzeichnende Reorientierung lief allerdings nicht auf einen physiologischen Reduktionismus hinaus, sondern versuchte Vorstellungen wie «Arbeitsfreude» und «Lebensglück» aus den «natürlichen» Bedingungen des Lebens heraus zu erklären. Der «menschliche Motor», der die chemisch gespeicherte Energie der Nahrungsmittel in Bewegungsenergie transformierte, wurde nun erweitert um einen «psychischen Generator», der den zur biologischen Grundausstattung des Menschen gehörenden «Drang zur Betätigung und Aktivität» in verstärkte Arbeitsleistung umzusetzen imstande war. Dieser im Biologischen fundierte, rassenhygienisch aufgeladene Diskurs fand in Deutschland nach der Machtergreifung der Nationalsozialisten im Januar 1933 seine volle Entfaltung: Die traditionelle arbeitswissenschaftliche «Kraft durch Kalorien»-Theorie, die dem physikalischen Modell des «menschlichen Motors» zugrunde lag, wurde damals zurückgedrängt auf Kosten von «Kraft durch Freude», die im Kontext des «nationalen Volkskörpers» thematisiert wurde. Es ist jedoch wichtig zu sehen, dass diese biologische Sichtweise in der Arbeitswissenschaft schon vor 1933 festzustellen ist.¹⁸⁹ So enthielt eines der wichtigen Referenzwerke über «Anatomie und Physiologie der Arbeit» von Edgar Atzler und Gunther Lehmann (beide tätig am «Kaiser-Wilhelm-Institut für Arbeitsphysiologie» in Dortmund) drei abschliessende Kapitel, die sich mit *Vererbungslehre*, *Anthropometrie* und *Rassenkunde* befassen und in denen Machwerke wie Günthers «Rassenkunde des deutschen Volkes» in einen systematischen Zusammenhang mit arbeitswissenschaftlichen Fragestellungen gebracht wurden. Die Autoren glaubten die Beobachtung machen zu können, dass die «nordische Rasse», in der sie «unzweifelhaft [...] die wertvollste aller europäischen Rassen» sahen, im Zuge der Industrialisierung zurückgedrängt wurde. «Da gleiche Verhältnisse nicht nur in Deutschland, sondern auch in andern Staaten beobachtet worden sind, so darf man wohl annehmen, dass es sich hier nicht nur um ein zeitliches, sondern um ein kausales Zusammentreffen handelt. Der nordische Mensch ist die geborene Fühernatur, der Organisator, aber er hat nicht die Qualitäten, welche den Industriearbeiter wertvoll machen.» In Anlehnung an den schwedischen «Rassenforscher» Lundborg wurde die Entstehung eines «Rassensumpfes des industriellen Proletariats» festgestellt; die Rassenhygiene, deren arbeitswissenschaftliche Relevanz immer wieder beteuert wurde, habe die Aufgabe, aus solchen «Ergebnissen der Rassenkunde die praktischen Konsequenzen zu ziehen». Die Autoren glaubten zwei hoffnungsvolle Tendenzen erkennen zu können: die Sportbewegung, «die, noch immer in der Zunahme begriffen, das Gefühl für die Schönheit des Körpers und für die körperliche Tüchtigkeit wachruft», und eine Bewegung, «die von der Industrie selbst» ausgeht. «Das Bestreben, den Arbeiter vom «Sklaven der Maschine» zum selbstbewussten Mitglied der Produktionsgemeinschaft zu machen, haben so verschiedene Bestrebungen, wie die Werksgemeinschaftsbewegung (vertreten durch Arnhold und das «DINTA»), die Gewerkschaftsbewegung und der Bolschewismus gemein. Ausschlaggebend wird auf diesem Wege der technische Fortschritt sein. Er hat den Arbeiter geschaffen und ihm die Monotonie der Fabrikarbeit beschert, er

wird ihn auch wieder davon befreien und zum geistig hochstehenden Herren über die Maschine machen. Vielleicht wird der «Rassensumpf», wenn er nicht mehr gebraucht wird, auch wieder verschwinden!»⁹⁰ Das im Rassengedanken fundierte Körperbild, das hier von der Arbeitswissenschaft konstruiert wurde, hatte weitreichende Implikationen für die Bedeutung, die der Ernährung (und der Ernährungswissenschaft) für die Industrieproduktion zugemessen wurde. Die «Kraftwechselphysiologie» Rubnerscher Provenienz sah sich zurückgedrängt durch die Frage nach den «Beziehungen zwischen Konstitution und körperlicher Arbeitseignung»,¹⁹¹ wobei die Kraftleistung der Muskulatur nun weniger nach einem thermodynamisch konzipierten Metabolismus als aufgrund einer «Klassifizierung eines gegebenen Menschenmaterials»¹⁹² nach rassischen Gesichtspunkten beurteilt wurde.¹⁹³ Zugleich wurde Ernährung stärker im Zusammenhang mit «Volksernährung» und «Sozialhygiene» thematisiert und in einen direkten Zusammenhang mit «Arbeitsfreude» gestellt.

Ohne dass Rassentheorien hierzulande auf grosse Resonanz gestossen wären, lässt sich eine Abkehr vom amerikanischen Konzept der Rationalisierung und eine Hinwendung zu volksbiologischen Konzepten auch in der Schweiz konstatieren.¹⁹⁴ Willi von Gonzenbach¹⁹⁵ veröffentlichte in der Sonderausgabe «Industrielle Betriebs hygiene und Wohlfahrtspflege in der Schweiz» der «Schweizerischen Arbeitgeberzeitung» vom Mai 1930 einen programmatischen Beitrag über «die biologische Bedeutung der Arbeit», an dem die Wendung hin zur «Arbeitsfreude» exemplarisch nachvollzogen werden kann.¹⁹⁶ «Wir leben in einer Zeit, in der das Verständnis für den Faktor Mensch im Arbeits- und Produktionsprozess immer weitere Kreise erfasst», stellte der Autor einleitend fest und betonte, da auch die mechanisierte Produktion «eben doch Menschenwerk bleibt» und dieser Mensch «ein Stück der lebendigen Natur ist», gehe es darum, «sein Wirken aus dem Walten der Natur- und Lebensgesetze» zu verstehen, was wiederum die «biologische Durchdringung des Problems Mensch» voraussetze. Jegliche Ethik muss aus dieser Sicht auf «biologischen Grundtatsachen aufbauen; das allein erhält sie lebendig und innerlich wahr». Ausgangspunkt ist die Einsicht, dass der Mensch psychophysisch zur Arbeit prädisponiert ist: «Mensch sein heisst Kämpfer sein. Brachliegenlassen, was an Gaben das Schicksal in unsere Wiege gelegt hat, ist eine Versündigung gegen das Leben. [...] Je besser wir uns in der Umwelt auskennen, je besser wir unsere eigene physische und psychische Natur erkennen, desto harmonischer wird sich unsere Lebenstätigkeit in das Gesamtgeschehen einfügen.» Biologie hiess für von Gonzenbach zugleich Psyche: «Die Arbeitshygiene kann aber unmöglich an der Psyche der arbeitenden Menschen vorbeigehen; der Mensch ist Geist, in den Körper eingebannt, und in ihm sich auswirkend. Und so ist denn auch das Wesentlichste an jeglicher Berufsarbeit die geistige Einstellung zu ihr. Ich muss es mir versagen, auf dieses fundamentale Gebiet des Arbeitslebens, fundamental für jeden einzelnen und fundamental für die ganze Arbeitsgemeinschaft und Betrieb, näher einzugehen. Ein jeder, ob Leiter und Führer, ob Meister, Arbeiter oder Handlanger, jeder einzelne erlebt es mehr oder weniger bewusst an sich selbst, wie Arbeitsfreude der Lebensnerv aller Produktion ist, und wie sehr es sich am einzelnen, am ganzen Betrieb, an dessen Produktion rächt, wenn dieser Faktor Arbeitsfreude vernachlässigt wird.» Von Gonzenbach glaubte seiner Vorstellung insbesondere auch entnehmen zu können, «wie schattenlos, wie konstruiert und gezwun-

gen, wie unnatürlich und unbiologisch [...] die marxistische Theorie der Klassengegensätze, das Dogma von der Feindschaft zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer» sei: «Diesen ganzen klassenkämpferischen Tendenzen kann einzig und allein der Boden entzogen werden aus der biologischen Erkenntnis von der Verbundenheit der Arbeit und vom gleichsinnigen Interesse der Glieder der menschlichen Gesellschaft im ganzen wie in ihren einzelnen Organen.» Die Funktion des einzelnen ergibt sich damit aus einem organischen Gesellschaftsverständnis; auch das Ernährungsproblem wird weniger im konkreten physischen Körper des einzelnen Menschen geortet, sondern auf die Ebene des gesamten Organismus und damit in Kategorien von «Volksernährung» projiziert.

2.5 «Thankful for this shock»: Der Forschungshorizont der Ernährungswissenschaft seit den 1950er Jahren

Nach 1945 verloren diese rassenhygienischen und volksbiologischen Konzepte zunehmend ihre Plausibilität. Um die Mitte des 20. Jahrhunderts hatte sich auch das energiezentrierte, robuste Bild des «menschlichen Motors» abgenutzt. Kalorienarithmetik und Nährstoffanalysen traditioneller Machart verflüchtigten sich in neuen wissenschaftlichen Problemdimensionen. Ein grösserer Teil der mit Ernährung befassten Wissenschaftler begann sich zu Beginn der 1950er Jahre mit jenen neuen Arbeitshypothesen und Analyseverfahren auseinanderzusetzen, die auf einen *biochemischen* und (später) *molekularbiologischen* Forschungspfad führten. Damit wurde die bisherige Vorstellung von Humanernährung auf eine neue Grundlage gestellt. Die Vorstellung, die vielen Vertretern der Forschergeneration der Zwischenkriegszeit noch vorschwebte: Dass nämlich die vollständige Entschlüsselung physiologischer Vorgänge im menschlichen Körper kurz bevorstehe, wich nun einem weit komplexeren Verständnis des Lebens. Im Schlusswort zum (ersten) internationalen Ernährungssymposium von 1952 in Basel¹⁹⁷ hielt Fritz Verzár fest, das einleitende Referat von J. Trémolières hätte gezeigt, «how inconclusive [...] our knowledge about nutritional need and nutritional wants [is] and how inadequate present methods still are. It should, therefore, never be forgotten that the figures on which we base our knowledge of nutritional needs have a large uncertainty. I think, we have to be especially thankful to him for this shock which he gave us just at the beginning.»¹⁹⁸ Ein Jahrzehnt später schrieb derselbe Autor: «Es darf keinesfalls angenommen werden, dass uns über die Ernährung des Menschen alles bekannt ist. Während man in dieser Beziehung vor sechzig Jahren viel optimistischer war, weil man glaubte, man brauche sich nur über quantitative Verhältnisse zu orientieren, herrschte vor etwa zwanzig Jahren der Eindruck vor, man kenne nun auch alle qualitativen Faktoren. Heute ist man viel bescheidener geworden.»¹⁹⁹ Der von Verzár festgestellte «Schock» bestand nicht darin, dass die kalorimetrischen Ergebnisse der älteren Forschung revidiert worden wären – die thermodynamische Sicht war nie falsifiziert worden. Doch die Kalorie war theoretisch ausgereizt. Liessen sich Kraftwechselprozesse auch noch so plausibel darstellen: Neue Forschungshypothesen machten den menschlichen Metabolismus in vielem wieder zu einem Buch mit sieben Siegeln, das erst wieder – diesmal mit Hilfe des Computers – zu deuten war. Und in Konfrontation mit den Problemen der Über- und

Fehlernährung erlitt die energiebezogene Sichtweise, die aus einer Mangelperspektive und mit dem Ziel eines ökonomischen Einsatzes knapper Ressourcen entwickelt worden war, einen drastischen Relevanzverlust. Das Paradigma der Mangelbehebung wich jenem der Bekämpfung von Überfluss und der Korrektur eines einseitigen Ernährungsverhaltens. Seit mehr als 20 Jahren ist diese Feststellung zum Gemeinplatz geworden. «Der erste schweizerische Ernährungsbericht [von 1975] endet mit der Feststellung, dass die Überernährung des Schweizers das Problem Nummer eins sei. Leider hat sich dies nicht geändert, wenn auch kompensatorische Verhaltensweisen [...] positiv zu vermerken sind», wurde im zweiten Ernährungsbericht von 1984 festgehalten.²⁰⁰ Das Ernährungsproblem, das sich während der ganzen Phase der Industrialisierung mit jenen, die zu wenig hatten und Hunger litten, zu befassen hatte, wurde damit in der wirtschaftlichen Wachstumsphase der Nachkriegszeit sozusagen «demokratisiert»: Wenn der Überfluss das Problem ist, dann trifft es zuerst einmal nicht jene, die (immer noch) zu wenig haben.

Was die positiv vermerkten «kompensatorischen Verhaltensweisen» anbetrifft, so waren sie zuerst bei Frauen und bei den relativ gut verdienenden, hoch qualifizierten *white-collar knowledge workers* zu konstatieren: «Ebenfalls leicht erklärlich ist der Befund, dass Angehörige tiefer Bildungsschichten bei der Wahl der Speisen mehr Gewicht auf Quantität legen als höhere Bildungsschichten, da die berufliche Tätigkeit ersterer oft mit körperlicher Aktivität verbunden ist, die einer höheren Kalorienzufuhr bedarf. Die erhältlichen Daten weisen auch darauf hin, dass Frauen bedeutend mehr auf die gesundheitliche Bekömmlichkeit und Leichtigkeit achten als Männer; letzteren kommt es mehr auf die Quantität an. Frauen sowie höhere Bildungsschichten orientieren ihre Ernährungsgewohnheiten vermehrt an einem Idealbild der körperlichen Erscheinung (Schlankheit/Sportlichkeit).»²⁰¹

Der Mangel an Nahrung verschwand jedoch nicht aus dem Problemhorizont moderner Industriegesellschaften. Der Zweite Weltkrieg hatte (weit mehr als der Erste) auch zu einer Globalisierung des ernährungspolitischen Bewusstseins beigetragen. Bevor in den Industrieländern die Alarmrufe über ein «Zuviel des Guten» ertönten, setzte eine neue Diskussion um den Hunger in der Welt ein: 1952 veröffentlichte Josué de Castro sein wegweisendes Buch «Geography of Hunger», das mit einem Kapitel über «The Taboo of Hunger» beginnt und mit einem über «The Geography of Abundance» endet.²⁰² Und Mitte der 1960er Jahre, zum selben Zeitpunkt, in dem gesundheitsbewusste Bevölkerungsgruppen dazu übergegangen waren, ihr Ernährungsverhalten einem neuen «Regime der Knappheit» im Zeichen eines fitnessbezogenen Körperbewusstseins zu unterwerfen, waren die Hungerkrisen in Drittweltländern via Massenmedien (und insbesondere durch das sich rasch durchsetzende Fernsehen) in der öffentlichen Diskussion präsent geworden.²⁰³

Seit den 1950er Jahren gelang es in der industrialisierten Hemisphäre der Welt – nach einer Phase kriegsbedingter Hungererfahrung – das Hungersyndrom gewissermassen zu externalisieren: Es waren nun «die anderen», die an notorischer Knappheit an Nahrungsmitteln litten. Hierzulande rückte demgegenüber die Frage in den Vordergrund, ob bewusstes Wenigeressen nicht weit über situative Fitness hinaus auch der Gesundheit im Alter förderlich sein könnte. Diese Sicht auf physiologische Prozesse war in der Phase, in der die Mangelproblematik dominierte, übersehen und verdrängt worden; wer behauptet hätte, wenig essen biete auch Vorteile, hätte sich des Vorwurfs wissenschaftlich kaschierten Zynismus ausgesetzt

gesehen. Bereits um 1950 fanden allerdings Theorien Resonanz in der *scientific community* und darüber hinaus in der ganzen Gesellschaft, die genau von dieser Voraussetzung ausgingen. «Finally, the problem of nutrition that has interested nutritionists for centuries is the tendency of the thin to live longer than the obese», bemerkte Clive McCay anlässlich eines Ernährungssymposiums an der Yale University und fügte bei, er sei seit 20 Jahren daran, diese Hypothese an Ratten zu testen, und er halte es für erwiesen, «that the best method we have discovered for retarding the onset of old age diseases is to keep animals thin upon a modest allowance of a diet more than adequate in foods rich in vitamins, minerals and proteins». ²⁰⁴ Im Zuge dieser neuen Problemperzeption erfuhr vor allem die Gerontologie, die den Menschen mit seiner ganzen Lebensspanne ins Auge fasst und sich unter dem Präventionsaspekt mit allen Lebensaltern auseinandersetzt, einen Prestigezuwachs; ihr Aufstieg war gewissermaßen das Gegenstück zum Abstieg einer Ernährungswissenschaft, die in der Theorietradition des «menschlichen Motors» auf die kurzfristige Funktionstüchtigkeit und Leistungsfähigkeit der Arbeitskraft abzielte. Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die Metapher des «menschlichen Motors» in europäischen Industriegesellschaften zwischen 1890 und 1950 einen prägenden Einfluss auf das Verständnis von Industriearbeit und Wirtschaftswachstum ausübte. Lässt sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts noch eine wissenschaftliche Kontroverse zwischen dem Primat des Proteins und einer isodynamisch-energetischen Betrachtungsweise feststellen, so verschob sich der Brennpunkt der ernährungsphysiologischen Debatten im Verlaufe des 20. Jahrhunderts stärker auf Mikronährstoffe, deren Bedeutung innerhalb eines thermodynamischen Körpermodells nicht mehr verstanden werden konnte. Diese Problematisierung erfolgte jedoch noch immer unter der Prämisse der Mangelbehebung. Erst in der lang andauernden Prosperitätskonstellation der Nachkriegszeit verschoben sich die ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen unter dem Eindruck zunehmender Über- und Fehlernährungsphänomene: Galt es bisher, einen Überfluss an Wissen zur Bekämpfung von Mangelerscheinungen zu popularisieren, so musste nun versucht werden, auf einem mit zuverlässiger Information eher unterversorgten wissenschaftlichen Terrain einen Überfluss an Nahrung zu bekämpfen.

3 «Rationelle Volksernährung»: Verwissenschaftlichung, Industrialisierung und Kostnormierung

Nach diesem Überblick über Fragestellungen, Paradigmenwechsel und Forschungsschwerpunkte der Ernährungs- und der Arbeitswissenschaft untersuche ich in diesem Kapitel die *Wechselwirkungen zwischen Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung*. Auch dem folgenden Kapitel 4 liegt diese Perspektive zugrunde: Es geht um den sozialen Wandel, der die Ernährungssituation der «arbeitenden Klassen» beziehungsweise der unselbständig Erwerbenden beeinflusste, und um die Untersuchung dieser Veränderungen mit statistischen Verfahren.

Die Zusammenhänge zwischen den drei genannten Begriffen sind evident: Gerade im Zuge ihrer Verwissenschaftlichung wurde die Ernährung in einer neuen Weise als problematisch erfahren. Die Geschichte dieser Problematisierung beginnt mit den Choleraepidemien der 1830er Jahre; denn die Verarbeitung dieser bedrohlichen Erfahrungen bildete den Auftakt zu einer *Hygienebewegung*, die seit der Jahrhundertmitte europaweit in Erscheinung trat. Diese Bewegung schöpfte ihre Energien aus einer szientistischen Weltanschauung, sie trachtete danach, die Hygienestandards der Unterschichten zu heben und begann, die Körpererfahrungen in der ganzen bürgerlichen Gesellschaft zu verändern. Sie löste wichtige Impulse aus für die sozial- und ernährungswissenschaftliche Forschung sowie für gesundheitspolitische Massnahmen.¹ Die Ernährungsdiskussion wurde seit den 1830er Jahren eng bezogen auf die «Schnapspest» und die «Branntweinepidemie», die ein halbes Jahrhundert später als «Alkoholfrage» einer politischen Lösung entgegengeführt werden konnte. Ab der Jahrhundertmitte wurde eine ganze Reihe von «Fragen» – soziale Frage, Alkoholfrage, Frauenfrage – thematisiert. In diesem Kontext setzte auch die Karriere des Konzeptes «rationelle Ernährung» ein: «Rationell» war die Schlüsselkategorie eines Diskurses, mit dem sich die Ober- und Mittelschichten über die Ernährungsprobleme der Unterschichten, über die Ordnung der Gesellschaft und über ihre eigene Rolle darin verständigten. Die in die Hygienebewegung eingebetteten Kampagnen für Rationalisierung der Ernährung, Normierung der Kostformen und Verwissenschaftlichung der Diät lassen sich aus dieser Sicht als anhaltender, wenn auch nur partiell erfolgreicher Versuch einer soziokulturellen Normierung und einer sozialen Disziplinierung interpretieren, der das Ziel verfolgte, die «arbeitenden Klassen» auf die Anforderungen der industriellen Erwerbswirtschaft und der Fabrikarbeit einzustellen, um auf diese Weise das «Industriesystem» insgesamt leistungsfähiger zu machen und seine soziokulturell dysfunktionalen Auswirkungen unter Kontrolle zu bringen. In einer Gesellschaft, in der «Arbeit» und «Kapital» sich organisierten und sich in klassenkämpferischer Entzweiung immer unversöhnlicher gegenüberstanden, wurde die Integration über Normen zu einer zentralen Zielsetzung der Eliten; und in einer Gesellschaft, in der

sich die soziostrukturellen Disparitäten verstärkten, sollte mittels einer Rationalisierung von Verhaltensweisen und Mentalitäten in den Unterschichten beziehungsweise in den «arbeitenden Klassen» nicht nur eine Verbesserung der Lebenslage erreicht, sondern auch die gesellschaftliche Kommunikation aus dem strukturellen Klassenantagonismus herausgelöst und auf eine neue, konsensstiftende Ebene gehievt werden. Die *Einpflanzung von bürgerlichen Normen und Werten* in den Unterschichten konnte damit einen Doppeleffekt erzielen: Es war möglich, die Gesellschaft – bezogen auf das zunehmend relevanter werdende Kriterium industrieller Konkurrenzfähigkeit auf Exportmärkten – leistungsfähiger zu machen, und gleichzeitig konnte es gelingen, die soziale Kohäsion zu stärken und damit die Konflikthanfälligkeit zu vermindern.²

Die *Disziplinierungsthese* blendet indessen zwei Phänomene aus: Erstens verstärkten sich in der Schweiz seit den 1880er und – deutlicher erkennbar – seit den 1890er Jahren die Bestrebungen, die «Volksaufklärung» wissenschaftlich zu untermauern. Gerade im Bereich der Ernährung rückten die moralischen Appelle gegenüber empirisch abgestützten Verhaltensempfehlungen und praktischer Umsetzungsarbeit in den Hintergrund. Damit verschwand die Moralisierung nicht – aber sie machte eine bedeutsame Metamorphose durch, die eine eindimensionale Disziplinierungsthese nicht erklären kann. Zweitens deckt eine geschlechtsspezifische Interpretation wichtige Differenzierungen auf. Die Kampagnen für «rationelle Volksernährung» hatten, gerade was ihre Disziplinierungswirkung anbelangt, in aller Regel andere Auswirkungen auf Frauen als auf Männer. Im folgenden wird die «rationelle Ernährung» in ihren Wechselwirkungen mit der Bedeutungszunahme der Industriearbeit und dem Prestigegewinn der Wissenschaft seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert dargestellt.

3.1 Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung

«Die Ernährung ist die Grundlage der physischen und psychischen Leistung des Individuums, also auch die Grundlage der nationalen Leistungskraft und des Gesundheitsgrades des Volkes», bemerkte der damals vielleicht prominenteste Experte Max Rubner in einer Studie über «die volkswirtschaftlichen Wirkungen der Armenkost» und formulierte damit 1908 eine Einsicht, die nicht an nationale Grenzen gebunden war.³ «Leistungskraft» war damals eng mit industrieller Konkurrenzfähigkeit und wirtschaftlichem Wachstum konnotiert. Dabei ging es um die Wechselwirkungen zwischen lohnerwerbenden Arbeitskräften und fabrikmässig organisierten Produktionsprozessen. Im selben Jahr (1908) betonte Max Weber in der bereits zitierten «methodologischen Einleitung» das Prinzip der Reziprozität zwischen Alltagskultur und Industriebetrieb: Zum einen wirkten diese Betriebe «auf persönliche Eigenart, berufliches Schicksal und ausserberuflichen «Lebensstil», das heisst auf die «gesamte Lebensführung der Arbeiterschaft» ein. Zum andern fragte Max Weber danach, «inwieweit die Grossindustrie ihrerseits in ihrer Entwicklungsfähigkeit und Entwicklungsrichtung an gegebene, durch ethnische, soziale, kulturelle Provenienz, Tradition und Lebensbedingungen der Arbeiterschaft erzeugte Qualitäten derselben gebunden ist». Als Soziologe interessierte sich Weber für Einflüsse in beiden

Richtungen, und er hielt fest, dass hier «also zwei verschiedene Fragen miteinander verkoppelt [sind], welche der Theoretiker scheiden kann, die aber in der Praxis der Untersuchung fast überall kombiniert miteinander auftreten, dergestalt, dass, wenigstens letzten Endes, die eine nicht ohne die andere beantwortbar ist».⁴ Bezogen auf die Ernährung heisst das in erster Linie, dass das Industriesystem ohne die grossen Adaptationsleistungen der häuslichen Küche nicht hätte überleben können. Umgekehrt wurde die «Lebensform der Fabrik» durch familienwirtschaftlich geprägte Gewohnheiten und Präferenzen beeinflusst. Die (wie Wolfgang Kaschuba formuliert) «komplexe lebensweltliche Bedeutung der Arbeitssphäre»⁵ lässt sich auch innerhalb der mechanisierten Industrieproduktion nicht verstehen, ohne ihre Bindung an soziale Lernprozesse «daheim» mit einzubeziehen.

Das Projekt einer *Rationalisierung der Ernährung* wurde kurz nach der Mitte des 19. Jahrhunderts lanciert. Es handelte sich um einen sinnstiftenden und zugleich frustrierenden Kampf von oben gegen «irrationale» Verhaltensweisen und gegen das Beharrungsvermögen von Gewohnheiten von unten. In den zahlreichen Klagen über Mängel der Volksernährung äusserten sich die Aspirationen und zugleich die Befürchtungen dieser Eliten. Im wesentlichen lassen sich drei Zielsetzungen – eine politische, eine militärische und eine wirtschaftliche – auseinanderhalten: Der loyale Staatsbürger, der kräftige Wehrmann und der produktive Industriearbeiter waren die idealtypischen Leitfiguren, auf welche die Anstrengungen gerichtet waren. Negativ formuliert zeigte sich hier die Befürchtung, schlecht ernährte, hungrige Menschen würden Unruhe stiften, die nationale Wehrkraft würde zersetzt durch die gesundheitliche Depravation junger Männer, und die Konkurrenzfähigkeit der Volkswirtschaft sei gefährdet durch mangelnde Leistungsfähigkeit der Arbeitskräfte in den industriellen Unternehmen. 1874, im Jahre der Totalrevision der schweizerischen Bundesverfassung, bemerkte der Kallnacher Pfarrer Friedrich Kuchler in seinem «volkswirtschaftlich-sozialen Versuch» über «die rationelle Ernährung unseres Volkes, insbesondere der Armen»: «Wenn die Arbeits- und Wehrkraft des Volkes abnimmt, so geht das auch den Staat an, denn das Volk ist der Staat.»⁶ Für Kuchler war es klar, dass «die schreckliche Macht des Hungers [...] auch den Staat [bedroht]»: «Denn die soziale Revolution mit ihrem Kommunismus, Materialismus und Atheismus bedroht als die «modernen Hunnen und Vandalen» auch mit Umsturz und Barbarei die Grundfesten des Staates, es darf daher der Staat mit dem Janhagel dieser finsternen Mächte des Petroleums auch niemals liebäugeln.»⁷ Mit dem Hinweis, dass «nach allen Anzeichen aus Deutschland der Kommunismus sich nach und nach sogar auch der ländlichen Arbeiterbevölkerung bemächtigen» wolle, appellierte er an die Eliten und konfrontierte sie mit der rhetorischen Frage: «Wir haben heute nur noch die Wahl zwischen sozialer Reform oder Revolution. Was wollt ihr lieber?»⁸

Es stand also einiges auf dem Spiel.⁹ Diese Schreckensphantasien wurden in der krisenhaften Übergangsphase der ausgehenden 1870er und beginnenden 1880er Jahre nochmals verstärkt; sie klangen in der Folge etwas ab, um dann in den 1890er Jahren, zu einer furchterregenden Degenerationstheorie gebündelt, wieder voll auf die öffentliche Meinungsbildung durchzuschlagen. Thomas Widmer sieht in seiner Untersuchung über die «Schweiz in der Wachstumskrise der 1880er Jahre» in den beginnenden 1890er Jahren eine durch den zunehmenden Einfluss der organisierten Arbeiterbewegung und der sich intensivierenden Streikkämpfe geschürte Angst

vor dem «roten Gespenst der sozialen Revolution» und vor der «Katastrophe der alten Gesellschaftsordnung» (wie dies zwei Zeitgenossen im Jahre 1892 formulierten) am Werk.¹⁰

Die Schweiz darf, was diese Perzeptions- und Deutungsmuster anbelangt, nicht isoliert gesehen werden. Sie zeichnete sich vielmehr generell durch einen hohen Grad *kommunikativer Vernetzung* mit dem Ausland aus, der sich im folgenden Jahrzehnt noch verstärkte. Widmer konstatiert für die 1880er Jahre einen «starken Druck von aussen» und – komplementär dazu – «eine Gier nach Informationen über ausländische Problemlösungen», verbunden mit einer «Sucht, das Ausland zu kopieren».¹¹ Dies gilt für den Bereich der Ernährung nicht nur für die Zeit bis zum Ersten Weltkrieg, als die grenzüberschreitende Mobilität von Wissenschaftlern und Forschern sehr gross war. Vielmehr lässt sich auch in der Zwischen- und in der Nachkriegszeit innerhalb der ernährungs- sowie arbeitswissenschaftlichen *scientific community* eine hohe innereuropäische und transatlantische Mobilität und ein reger Austausch an Erkenntnissen feststellen. Der Ausbruch des Ersten Weltkrieges stellte damit nur einen temporären Rückschlag in den Bemühungen um eine europäische und internationale Fundierung der Ernährungswissenschaft dar. Im Ersten Weltkrieg verlagerte sich die Suche nach der rationellen Kostform nicht nur in den kriegführenden Ländern, sondern auch in der Schweiz auf die Armee; In St-Maurice, Pruntrut, Liestal und Basel wurde der Nährstoffgehalt der Militärrationen und der Gesundheitszustand der Soldaten untersucht, wobei erstaunlich hohe Mengen für Eiweiss und Fett zutage kamen, die weit über dem lagen, was das Voitsche Kostmass forderte.¹² In einer Publikation des IAA von 1946 wurde rückblickend festgehalten: “The First World War and the advances in the science of nutrition made since then had prepared the military mind to appreciate the need for a study of the soldier’s ration and for a revision of military rationing systems which had been adopted long before the science of nutrition had reached its present state.”¹³ Das Studium der Soldatenernährung stellte primär eine Fortsetzung der Analyse der Arbeiterernährung in einem neuen Kontext dar, in dem Erhebungen relativ leicht durchgeführt werden konnten. Die Beschränkung auf die Armee hatte jedoch den Nachteil, dass wenig Aussagen über den Ernährungsstandard der Leute im Alltag gemacht werden konnten.

In der Zwischenkriegszeit war es die Hygienekommission des Völkerbundes, welche die im 19. Jahrhundert vorgeschlagenen Kostmasse zu *dietary standards* verfestigte, und am Ende des Zweiten Weltkrieges standen als Folge der Kriegswirtschaft und der Rationierungssysteme weit mehr statistische Informationen zur Verfügung als je zuvor. Während im 19. Jahrhundert aber noch das «Volk» und der Nationalstaat als Referenzgrössen im Vordergrund standen, wurde die Ernährungsproblematik in der Zwischenkriegszeit verstärkt in europäisch-amerikanischen Kategorien wahrgenommen – wobei die Entwicklung widersprüchlich war: die Regression auf nationalwirtschaftliche Autarkiemodelle koexistierte damals mit einem regen transnationalen Informationsaustausch. Mit dem Zweiten Weltkrieg wurde der Horizont der Ernährungs- und der Hungerproblematik schliesslich globalisiert, ein Vorgang, der massgeblich durch die UNO-Organisationen FAO und WHO vorangetrieben und durch den massenmedialen Informationsboom der 1960er Jahre verstärkt wurde.¹⁴

Richtig essen unter Knappheitsbedingungen

Methodisch ist es wichtig, «Volksernährung» und «Ernährung der Bevölkerung» zu unterscheiden. Ein Traktat über die «rationelle Ernährung» der «arbeitenden Klassen» ist immer eine normative Annäherung an die Lebensweise dieser sozialen Schicht, die keine historische Interpretation zulässt, ohne dass nicht zuerst über das Kulturverständnis und das Unterschichtenbild der Mittel- und Oberschicht reflektiert worden wäre.¹⁵ Der breitgefächerte Diskurs über «Volksernährung» enthält zwar eine fragmentarische Bestandsaufnahme dessen, was die «Leute aus dem Volk» gegessen und getrunken und welche Probleme sie mit ihrer Ernährungsweise hatten; die thematisierten soziokulturellen Probleme sind jedoch immer diskursiv konstruiert und Ausdruck einer ganz spezifischen «*Problematisierung*».¹⁶ Dabei beeinflussen sich Überzeugungen und Beobachtung gegenseitig: Der Glaube an die Problemlösungskapazität wissenschaftlicher Konzepte schärft die Wahrnehmung von ernährungsbedingten Konflikten und Problemen, die wichtige gesellschaftliche Zielsetzungen – industrielle Leistungsfähigkeit, soziale Stabilität, nationale Wehrkraft – unterminieren könnten. Das projektive Moment und die imaginäre Dimension sind also zentral für eine Analyse; zu untersuchen ist der «komplizierte Dialog» zwischen dem (wie es Wolfgang Kaschuba formuliert) «so sein» und «so sein sollen», zwischen «innerem historischem Sinnbestand und äusserer ideologischer Sinnstiftung».¹⁷

Zentral sind dabei die Rolle der Familie und der familienzentrierten Geschlechtscharaktere. Um auf das Problem des «Alkoholgenusses» hinzuweisen, gab der Zürcher Nationalrat Johann Jakob Schättli in einer Publikation aus dem Jahre 1895 zur «Organisation des hauswirtschaftlichen und beruflichen Unterrichts in unseren Mädchenschulen» folgenden Zeitungsbericht aus dem *Petersburger Herold* wieder: «Ein Arbeiter, namens Schmid, kam seit einiger Zeit nicht eher nach Hause, als bis der letzte Kopeken im Branntwein vertrunken war. Seine junge Frau hatte ihm kürzlich ein Kind geschenkt, konnte aber aus Mangel an Unterhalt weder zu Kräften kommen, noch das Kind nähren. Das letzte Mal kam der Mensch erst am zweiten Tag zurück, natürlich ohne Geld, und verlangte zu essen. Schweigend nahm die Frau eine grosse Schüssel, legte das an Entkräftung eben gestorbene Kind darauf und setzte es dem Manne vor. «Da iss, sonst ist nichts Essbares im Hause.»»¹⁸

Die (antirussisch) geschilderten «russischen Zustände», die hier in endokannibalistischer Zuspitzung vorgeführt werden, enthalten das familiäre Rollenrepertoire *in nuce*.¹⁹ Die Geschichte handelt von den Konsequenzen unvernünftigen Verhaltens; die Protagonisten der Szene enden schliesslich alle im Irrenhaus. Unvernünftige Einstellungen und irrationelle Gewohnheiten stürzen nicht nur die Menschen ins Unglück, sie können auch die zivilisatorischen Grundwerte sowie fundamentale Tabus ausser Kraft setzen und damit die ganze Gesellschaft gefährden. Die «rationelle Volksernährung» (zu der, wie im Untertitel von Schättli's Schrift vermerkt wurde, ein Beitrag geleistet werden soll) ist damit nicht bloss ein durch partikulare bürgerliche Interessen motiviertes Anpassungs- und Leistungssteigerungsprogramm; sie sichert gewissermassen die zivilisatorischen Standards: Dies ist die Botschaft, die der bereits erwähnte Nationalrat Schättli seinen Leserinnen und Lesern vermitteln möchte. Aus der Sicht des Autors stellt die Familie einen arbeitsteiligen Zusammenhang dar, in dem enge gegenseitige Abhängigkeiten bestehen und in dem

alle aufeinander angewiesen sind. Die unheimliche Geschichte aus Petersburg schildert den Mann als den «Arbeiter», der dadurch zum Familiernährer wird. Er bewegt sich ausserhalb des Hauses; die Frau hingegen ist auf das Haus zurückgeworfen, ist für Küche und Kinder zuständig und hat dem Mann, wenn dieser zurückkehrt, eine Mahlzeit aufzutischen. Der Alkohol sprengt dieses Rollenspiel auf; er reisst die Familie als sozial funktionierenden Zusammenhang auseinander, er lässt das Elend über Menschen hereinbrechen, die sich weiterhin auf groteske Weise rollenkonform verhalten: Indem die zu Hause wartende Frau dem heimkehrenden Mann das tote Kind als Mahlzeit vorsetzt, wendet sie ein Normensystem in perhorreszierender Weise auf miserable reale Verhältnisse an.

Eine Rekonstruktion des *Diskurses über «rationelle Volksernährung»* zeigt, dass hier für Frauen und Männer ganz allgemein unterschiedliche Rollen vorgesehen sind: Die Ziele der Reformvorschläge, die von Ärzten, Seelsorgern, Pädagogen, Politikern, Industriellen, von deren Ehegattinnen und von weiteren sozialfürsorgernisch und publizistisch tätigen Frauen in der Öffentlichkeit vorgetragen wurden, richteten sich zunächst auf männliche Stereotypen: «der Arbeiter», «der Familienvater», «der Wehrmann», «der Staatsbürger» tauchten in den Begründungszusammenhängen immer wieder auf; es ging letztlich um die Perfektionierung dieser Rollen. Das ganze Programm liess sich indessen nur verwirklichen, wenn die Frauen, die nach traditionellem Rollenverständnis für die Verwaltung der Küche und die Zubereitung von Mahlzeiten zuständig waren, für die Realisierung dieser Ziele gewonnen werden konnten. Frauen kam damit eine intermediäre Stellung zu; die Appelle, die sich an sie richteten, waren bezogen auf die Verbesserung einer Welt, in der Männer die Hauptrollen spielten.

Der Ort, wo sich die ganze Problematik verdichtete, war die Familie: Hier konnte es zu dramatischen Einbrüchen in die Lebenswelt kommen, hier konnten aber auch Schicksale zum Besseren gewendet werden. Weil vor allem im familiären Kontext gegen die vielfältigen sozialen Probleme, die sich mit dem Übergang zur Industriegesellschaft einstellten, Abhilfe geschaffen werden sollte, wurden Männer, Frauen und Kinder im Reformdiskurs auf jene Rollen, die sie im primärsozialen-primordialen Beziehungsnetz der Familie zu erfüllen hatten, festgelegt. Neben der Verbesserung der Hygiene war die Rationalisierung des Ernährungsverhaltens eines der zentralen Anliegen.

Enorme Abwehrenergien vermochte der Schnaps auf sich zu vereinen, galt er doch – wie das zitierte Beispiel verdeutlicht – als eine Metapher für alles Negative der Industriegesellschaft und als Sinnbild moralischen Zerfalls und kollektiver Degeneration. Die Bekämpfung des Schnapskonsums war deshalb ein «heiliger Kreuzzug» gegen den «scheusslichen Moloch», den «Erbfeind», den «schauerlichen König Alkohol».²⁰ Für die Schweiz lassen sich diese Zusammenhänge besonders eindrücklich belegen: Als nach 1875 die Rekrutenprüfungen erstmals in allen Aushebungskreisen nach einheitlichen Kriterien durchgeführt wurden, konnte der Zusammenhang zwischen «Militärtauglichkeit und Volksernährung» auf empirischer Grundlage untersucht werden.²¹ 1880 identifizierte der Militärarzt Josef Hürliemann in der «mangelnden Körperentwicklung» den häufigsten Ausmusterungsgrund.²² Die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft (SGG), die sich angesichts der deprimierenden Resultate dieser Untersuchung zum Handeln aufgefordert sah, schlug als Doppelmassnahme die Schaffung einer «Kommission zur Be-

kämpfung der Trunksucht» und eine «Spezialkommission für Förderung von Koch- und Haushaltungskursen» vor.²³ Die Petition der SGG gegen das nach Einführung der Handels- und Gewerbefreiheit durch die revidierte Bundesverfassung von 1874 aufstrebende Wirtshauswesen brachte die Alkoholgesetzgebung ins Rollen; in den Jahren 1884/87 kulminierten die Anstrengungen zur Eindämmung der «Schnapspest» und der «Branntweinepidemie» in der Alkoholgesetzgebung, die eine Verfassungsänderung voraussetzte. Es war der Basler Industrielle Johann Rudolf Geigy-Merian (dessen Vorstellung von der «hervorbringenden Maschine» in Kapitel 2 angesprochen wurde), der massgeblich an der Durchsetzung des Monopolgedankens gegenüber einer rein fiskalischen Lösung beteiligt war.²⁴

In denselben Jahren lief auch das von Fabrikinspektor Fridolin Schuler²⁵ und dem Nahrungsmittelindustriellen Julius Maggi gemeinsam mit der SGG lancierte Projekt «Maggi-Suppenwürfel» an;²⁶ der Würfel wurde als Inbegriff eines «rationellen Nahrungsmittels» und damit als wirksamer Beitrag zur Bekämpfung des Alkohols propagiert: Es handelte sich um einen auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse entwickelten, industriell gefertigten proteinreichen *convenience food* auf vegetabilischer Basis zu erschwinglichem Preis.²⁷ Schuler suchte zu diesem Zweck die Zusammenarbeit mit Medizinerinnen und Chemikern; er stand in Kontakt mit dem eidgenössischen Polytechnikum in Zürich (der späteren ETH) und dem Basler Physiologieprofessor Johann Friedrich Miescher.²⁸ Der Zeitspareffekt sollte das Problem der industriellen Zeitökonomie entschärfen; das gute Preis-Leistungs-Verhältnis des industriellen Nahrungsmittels hatte das angespannte Familienbudget zu entlasten; die physiologisch optimale Zusammensetzung des Produkts war gleichzeitig auf die solide Regeneration der Arbeitskraft ausgerichtet. War der Maggi-Suppenwürfel die Verkörperung eines rationellen Produkts, so galt der Schnapskonsum umgekehrt als Manifestation einer unökonomisch-irrationellen Verhaltensweise. Johann Jakob Schächli formulierte das 1895 so: «Der Trunksüchtige zehrt sein Gesundheitskapital auf, statt von dessen Zinsen zu leben. Natürlich muss es mit seinem Barvorrat von Kraft bald ein Ende haben.»²⁹ Schnapsbekämpfung, Kochschulenförderung und Nahrungsmittelinnovation standen in den 1880er Jahren in einem engen Zusammenhang: das Ziel waren Arbeitskräfte, Soldaten und Staatsbürger, die mit ihrem Körper so ökonomisch umgingen wie der Investor mit seinem Kapital.

Die Historikerin Beatrix Mesmer hat bereits im programmatischen Titel eines Aufsatzes die These formuliert, dass es sich bei der «rationelle[n] Ernährung» um eine «sozialmedizinische Reaktion auf den Wandel der Ess- und Trinkgewohnheiten» handle.³⁰ Auch in meiner Untersuchung gehe ich davon aus, dass die Eingliederung einer steigenden Anzahl von Männern und Frauen in die mechanisierte Fabrikproduktion, das heisst ihre Nutzung als Arbeitskräfte im industriellen Produktionsprozess, einen soziokulturellen und sozioökonomischen Wandel forcierte, der auch den ganzen Bereich der Ernährung – von der Beschaffung und Zurüstung der Nahrungsmittel über das Kochen bis zum Essen und die daran anschliessenden Aufräumarbeiten – erfasste. Diese Veränderungen schufen Probleme; es öffnete sich eine Kluft zwischen den zunehmenden psychischen und physischen Anforderungen der Arbeit in der Fabrik und den vielfältig beeinträchtigten Leistungen der Haus- und Familienwirtschaft. Der Diskurs der «Volksernährung» bezog sich auf genau diese Problemlage; er war damit genuin volkspädagogisch. Seine Legitima-

tion bezog er aus den experimentell gewonnenen wissenschaftlichen Erkenntnissen über Ernährung. *Nährwerttabellen* und *Kostmasse* ermöglichten es, wissenschaftlich begründete Aussagen über «Sollwerte» auf beobachtete «Istwerte» zu beziehen und die Differenz zu kritisieren: Die Leute assen falsch, sie folgten irrationalen Ernährungsgewohnheiten, sie kannten selbst einfache Optimierungsstrategien nicht, sie machten einen Fehler nach dem anderen und schadeten so sich selbst, dem Betrieb, in dem sie arbeiteten; und auch das ganze Land hatte das Nachsehen, ging es doch unter diesen Umständen mit der nationalen Wehrkraft bergab, während Armengenössigkeit und Hilfsbedürftigkeit zunahmen. Rudolf Theodor Simler schlug deshalb bereits Mitte der 1870er Jahre vor, eine «Ernährungschemie» (er nannte sie «Sitochemie») mit staats- und volkswirtschaftlicher Aufgabenstellung ins Leben zu rufen.³¹

Die Aufklärungskampagne der «rationellen Volksernährung» beruhte auf einer Asymmetrie des Wissens, die durch die Verwissenschaftlichung der Ernährung erst geschaffen wurde: Experten standen im Vorwurfsgestus Bevölkerungsgruppen gegenüber, die es noch nicht richtig machten und deshalb der fach- und sachkundigen Erziehung bedurften. Die Ernährungswissenschaft war deshalb auch von Anfang an politisch relevant – ebenso wie die Ernährung, da das Angebot an Nahrungsmitteln nicht nur von der bäuerlich-landwirtschaftlichen Produktion und den Marktbeziehungen, sondern auch entscheidend von Herrschaftsstrukturen und Verwaltungstechniken abhing. Im ausgehenden 19. Jahrhundert wurden die politischen Massnahmen zunehmend szientistisch begründet: Informierte Spezialisten arbeiteten Programme und Massnahmenpakete aus, die eine Verbesserung bringen sollten. Es gab zwar schon Stimmen, die – wie Armand Chatelanaud – «alle Forschungen, welche den wahren Zustand, den schädlichen Einfluss der jetzigen Nährweise aufdecken, weit mehr begrünnen als alle Ernährungstheorien»;³² doch auch dieser Autor setzte (gute) Wissenschaft gegen (schlechte) Gewohnheiten.³³

Im historischen Rückblick fällt auf, dass die Verwissenschaftlichung der Ernährung seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert um Probleme der Arbeitskraft und des Lebensstandards der «arbeitenden Klassen» kreiste. Es waren handwerkliche und bäuerliche und immer stärker lohnverdienende Arbeitskräfte, die ins Zentrum der entsprechenden Forschungen rückten. In geradezu vorbildlicher Weise entwickelte Alfred Gigon kurz vor dem Ersten Weltkrieg diese Problemstellung in seiner «Untersuchung über die Ernährung Basler Arbeiter bei freigewählter Kost». Gigon betonte, die Normen einer zweckmässigen Ernährung müssten auf physiologischen Grundlagen beruhen. Er kritisierte künstliche Versuchsanordnungen, die bloss untersuchten, «ob eine vorher abgemachte Kost den Bedürfnissen eines Organismus entsprach oder nicht», denn «der menschliche Körper kann [...] für eine mehr oder weniger lange Zeit unter den verschiedensten Bedingungen in ein Stoff- und Energiegleichgewicht gebracht werden». Unter Hinweis auf das grosse Spektrum individueller Unterschiede erklärte er, die «rationellste Art und Weise der Ernährung [...] lässt sich nicht aus Resultaten von Laboratoriumsversuchen ableiten»; das zweckmässigste Untersuchungsobjekt sei vielmehr «die frei gewählte Arbeiterkost»: «Der Arbeiter, wenn er mit einem nicht sehr hohen Lohn eine Familie unterhalten soll, ist gezwungen, eine den Bedürfnissen des Körpers möglichst angepasste Kost zu geniessen. Eine solche Kost stellt das Resultat einer durch Jahrhunderte gesammelten Erfahrung dar. Allerdings trägt sie auch in einigen Zügen den Stempel

der jetzigen Zeit mit ihren Fehlern und Auswüchsen. Letztere müssen auf Grund der modernen physiologischen und chemischen Kenntnisse korrigiert werden.»³⁴

Gigon geht also davon aus, dass Menschen seit jeher Strategien zur Eindeckung des Körpers mit den verschiedensten Nährstoffen und damit Verfahren der optimalen Allokation von Ressourcen unter Bedingungen relativer Knappheit entwickelt hätten. Er stellte das Problem damit in ökonomischen Kategorien dar, und seine Empfehlungen richteten sich an Menschen, die unter harten Budgetrestriktionen zu leben hatten. Nicht die Gesellschaft und schon gar nicht grossbürgerliche Kreise, sondern die «arbeitenden Klassen», die «Unterschichten», waren hier angesprochen. In der Kategorie «Volksernährung» war also eine soziale Hierarchievorstellung impliziert: Die Probleme konzentrierten sich unten, während oben die Einsicht vorhanden war, wie sie gelöst werden könnten. Die Unterschichten gerieten damit in die Zielzone der Aufklärungs- und Reformbemühungen von oben.

Emma Coradi-Stahl zählte 1902 «die Grundbegriffe von Pflichtgefühl, Pünktlichkeit, Sparsamkeit, Ordnungsliebe, Reinlichkeit, Arbeitsamkeit und wahrer Frömmigkeit» auf, die den Kern dieses Erziehungsprogramms ausmachten.³⁵

«Die Fabrik erzieht eben wesentlich nur für die Fabrik»

Von verschiedener Seite wurde immer wieder die Vermutung geäussert, das Aufkommen des Maschinen- und Fabrikwesens sei einer der Gründe, wenn nicht die Hauptursache für die zunehmenden Probleme im Bereich der Ernährung. Es standen sich damit zwei Ansichten gegenüber: Die einen glaubten beobachten zu können, dass sich mit der Industrialisierung die Erwerbschancen in verschiedenen Regionen generell verbessert und damit auch die Einkommensspielräume ausgeweitet hätten. Die anderen konstatierten im Zuge der Industrialisierung soziale Desorganisation und eine kulturelle Desorientierung der Familie und damit einen Niedergang traditioneller Ernährungsweisen.

Eine vermittelnde Position nahmen jene Beobachter ein, die wie der eidgenössische Fabrikinspektor Fridolin Schuler die Hypothese einer transitorischen Verschlechterung des Lebensstandards durch die Industrialisierung vertraten. Für Schuler war es zu Beginn der 1880er Jahre offensichtlich, dass eine Verschlechterung vorlag: «Mag auch beim Gebildeten manches anders und besser geworden sein, mag er sich die Lehren der Ernährungsphysiologie theilweise zu Nutze gemacht haben – da, wo eine Besserung am nothwendigsten wäre, im Volke, ist noch wenig von einer solchen zu verspüren. Nach Allem, was wir wissen, hat unser Jahrhundert eher einen Rückschritt gegenüber früheren Jahrhunderten zu verzeichnen.»³⁶ Aus den Schilderungen der «Veteranen unserer industriellen Bevölkerung» hätten viele die Überzeugung gewonnen, «die Fabrikindustrie müsse mit raschen Schritten zum Verfall von Kraft und Gesundheit der beteiligten Volksklassen führen». Obwohl in der Zwischenzeit viele Verbesserungen durchgesetzt worden waren (Verkürzung der Arbeitszeit, Verbesserung der Arbeitsbedingungen), galt «der Fabrikarbeiter» immer noch «als der Schwächling, der in Ausübung seines Berufes Verkümmern-de».³⁷ Dies hänge damit zusammen, dass staatliche Gesetze «nur ein Geringes vermögen gegenüber der erdrückenden Macht des Grosskapitals, das dem Arbeiter nur kümmerlich Hinreichendes gewähre, sein Leben zu fristen, aber nicht genug,

um eine kräftige Generation zu erhalten oder zu erzeugen». Schuler stellte dann fest, es seien vor allem «die Mängel der Ernährung [...] auf welche in der Regel das Hauptgewicht gelegt wird, wenn von den Schäden die Rede ist, welche die Fabrikindustrie in ihrem Gefolge hat».³⁸ In «Fabrikgegenden» würden fast alle Ärzte «einstimmig über grosse Übelstände in der Ernährung der Arbeiter klagen, selbst da, wo reichlicher Erwerb eine gute Ernährung ermöglicht, wo im Ganzen die Qualität der konsumierten Nahrung in Folge der Industrie sich gebessert hat». Seine Schlussfolgerung, es sei kaum daran zu «zweifeln, dass die Ernährung der Fabrikarbeiter an schweren Gebrechen leidet»,³⁹ wurde damals weithin geteilt. Doch Schuler gibt seiner Kritik wiederum eine affirmative Wendung: «Die Industrie», so bemerkte er, «die so vielfach Kraft und Gesundheit ihrer Angehörigen schädigt, welche in mancher Richtung die Anforderung an eine richtige Ernährung uns höher zu stellen zwingt, vermag zum Glück auch die ökonomischen Mittel zu gewähren, um diese Ansprüche zu befriedigen.»⁴⁰ Die retrospektiv eher negative Beurteilung des Industrialisierungsprozesses wird prospektiv positiv gewendet; es ist der wirtschaftliche Wachstumsprozess und nicht die Rückkehr zu einfachen Verhältnissen, die Abhilfe schaffen wird. Aufgrund dieser Sicht lag Schuler jener kulturpessimistische und zivilisationskritische Manichäismus, der auf einer Entgegensetzung von (böser) Stadt/Industrie und (gutem) Land/Agrarsektor beziehungsweise von vorteilhaftem Fleisch und teuflischem Alkohol aufbaute, immer fern. Seine der Alkoholfrage gewidmete «kurze Schilderung der Ernährungsverhältnisse in den verschiedenen Gegenden unseres Vaterlandes» aus dem Jahre 1884 gelangte zum Beispiel zum ernüchternden Resultat, dass sich, was den Alkoholkonsum anbelangt, industriell-städtische nicht grundsätzlich von bäuerlich-ländlichen Regionen unterscheiden.⁴¹

Zum selben Zeitpunkt, als Schuler seine Sicht der Entwicklung darlegte, wurde in einer Enquete des Schweizerischen Gewerbeverbandes eine differenzierte Interpretation dieser Zusammenhänge entwickelt: «Die Grossindustrie bringt viel Geld ins Land, gibt vielen Leuten Brot, sie schafft aber auch soziale Zustände, die nicht gerade zu den erfreulichsten zu zählen sind: sie erweitert die Kluft zwischen reich und arm, erzeugt auf grösseren Fabrikplätzen ein Proletariat, das zum grössten Teil von der Hand in den Mund lebt und im Missmuth über seine Lage die Frage einer neuen Organisation der Gesellschaft diskutiert.» Die Fabrikbevölkerung sei zunehmend auf die neuen Erwerbsmöglichkeiten angewiesen: «Stockt die Fabrikindustrie nur teilweise, so stehen müssige Leute umher und klagen über ihr Elend. Will man sie anderweitig beschäftigen, so fehlt ihnen hiezu Kraft und Geschick: Die Fabrik erzieht eben wesentlich nur für die Fabrik.» Der Bericht fuhr dann mit Überlegungen zu einer sinnvollen Budgetgestaltung fort und hielt fest: «Wohl angewendet sind die Ausgaben für kräftige und genügende Nahrung, für eine saubere Kleidung, eine gesunde Wohnung und eine gute Erziehung der Kinder.»⁴² Dieser rationelle Umgang mit knappen Ressourcen soll wiederum dazu beitragen, das gewerblich-industrielle Wachstum zu fördern; bezogen auf die Seidenweberei wurde festgehalten: «Es bedarf hiezu nicht nur guter Webstühle, sondern mindestens ebenso eines geschulten Menschenapparates.»⁴³ Dieses Bildungspostulat wurde in der breiten Reformkonzeption immer in engem Zusammenhang mit einer Verbesserung der Ernährung gesehen: schlechte Ernährung, schlechte Bildung und niedriger Verdienst hielten einen Teufelskreis in Gang; Bildungsanstrengungen, ratio-

nelle Ernährung und reichlicher fließende Geldeinnahmen bildeten das positive Gegenstück dazu.

Die *Polarisierung der Geschlechtscharaktere* hatte allerdings zur Folge, dass Männer- und Frauenarbeit in der Industrie nicht mit demselben Massstab gemessen wurde – weder von Männern noch von Frauen. Marie-Louise Schumacher, die frühere Direktorin der Sozialen Frauenschule in Leipzig und nach dem Ersten Weltkrieg Mitglied der Leitung des SVV, skizzierte 1921 die Unterschiede zwischen Frauen- und Männerarbeit in der Industrie. Sie stellte die Frage: «Die weitgehende Arbeitsteilung, die den einzelnen nur noch auf einen einzigen Arbeitsvorgang innerhalb des Arbeitsgebietes verweist – die Herrschaft der Maschine, die dem Einzelnen nur noch wenige und immer sich wiederholende Handgriffe abfordert – lässt sie noch wirkliche Arbeitsfreude aufkommen?» und gibt eine negative Antwort, indem sie Arbeitsfreude als «Freude am Gelingen eines Werkes» definiert und sie mit dem «Glauben an den Wert der zu leistenden Arbeit» in Beziehung setzt. Im Gegensatz zum Handwerker, der seine Schöpferfreude auf konkrete Objekte richten kann, wird im modernen Betrieb «jahraus, jahrein lebenslänglich nur Fabrikarbeit verrichtet». Schumacher geht von einer psychologischen Prädisposition des Mannes zum «menschlichen Motor» aus, indem sie feststellt, vielleicht würde «der Arbeiter, der Mann, immerhin ein mechanisches Interesse für die Arbeitsweise» aufbringen. «Die Arbeiterin, die Frau jedenfalls findet in der Maschinenarbeit selbst kaum eine Spur von innerer Befriedigung. Denn alles Tun der Frau ist gefühlsbetonter als das des Mannes.» Die Frau, für die Berufsarbeit in der Regel nur ein «Durchgangsstadium bis zur Verheiratung» bleibe, unterliege in der Fabrik der doppelten Gefahr der «Veräusserlichung» und der «inneren Verarmung» mit negativen Konsequenzen für die Ehe, die dann «leer» bleibe: «Die neuen Pflichten der Hausfrau und Mutter werden meist um so drückender empfunden, als die Arbeiterin nur selten eine Vorbildung für dieses schwere Amt mitbringt. Ihr wirtschaftliches Versagen führt so oft zur Zerrüttung des Familienlebens – der Mann verbringt die Freizeit im Wirtshaus, die Hauswirtschaft verkommt, die Frau geht wieder zurück in die Fabrik.»⁴⁴ Auch aus dieser Sicht ist es evident, dass die Fabrik letztlich nur für die Fabrik erzieht.

3.2 «Rationelle Volksernährung» als «Gesundheitsoptimum»

1894 bedachte Alfred Jaquet, Privatdozent für experimentelle Pharmakologie an der Universität Basel,⁴⁵ die Bestrebungen zu einer Generalnormalisierung gesellschaftlicher Verhältnisse mit einem sarkastischen Kommentar. In einer Abhandlung über den Alkohol als Genuss- und Arzneimittel kommentierte er den Kampf gegen die irrationellen Genussmittel: Sei dieser Kampf einmal gewonnen, dann könnte «die Periode des Normalmenschen [...] anbrechen, welcher mit Normalkleidern aus Normalwolle gekleidet ist, der wie eine Uhr gerichtet lebt und nur rationelle physiologische Nahrung zu ganz bestimmten Zeiten zu sich nimmt, der jeden Excess sorgfältig vermeidet, der in geistiger Beziehung auch immer möglichst normal, jedes seiner Worte auf die Goldwaage legt, der auf einen schlechten Witz keine Miene verzieht und aus lauter normalem Doktrinarismus sich in einer möglichst öden und langweiligen Welt wohl fühlt, nur weil sie normal ist!»⁴⁶ Jaquet kämpft

gegen die «Schreckensfiguren» von «Menschen an, welche die Existenz wie eine Billardkugel polieren möchten». Indem er den Alkohol von einer dämonischen Substanz in ein gewöhnliches Nahrungsmittel umdeutet und feststellt, «dass ein mässiger Alkoholgenuss, ohne irgend welche schädliche Nachwirkungen zu äussern, angenehm und erfrischend ist», macht er diesen Stoff einer rationalen ernährungsphysiologischen Analyse zugänglich. Er integriert die vorhandenen Daten über den Nährstoffgehalt verschiedener alkoholischer Getränke in das Nutzenkalkül der «rationellen Volksernährung» und gelangt zum Schluss, «dass der Alkohol eines der teuersten und für den arbeitenden Menschen unzweckmässigsten Nahrungsmittel ist. Trotz aller Bemühungen lässt sich diese Überzeugung aber der arbeitenden Klasse nicht beibringen; der Arbeiter kann nicht glauben, dass die angenehme Empfindung, die er nach dem Genuss eines Glases Wein oder Bier verspürt, nicht in entsprechendem Masse die erwünschte Kräftigung herbeiführe und dass das dafür ausgegebene Geld ihm nur in Form eines entbehrlichen Genusses zu gute kommt.»⁴⁷

Indem Jaquet die Leistungseffizienz des Alkohols untersuchte und negativ beurteilte, war er durchaus ein Protagonist einer «rationellen Ernährung»; gleichzeitig fand er aber nur bitterböse Worte für den Normalisierungseifer der Alkoholgegner. Seine Argumente sind bemerkenswert, weil sie zeigen, dass die schlichte Normalisierungs- und Disziplinierungsthese bei der Interpretation der «rationellen Volksernährung» zu kurz greift. Um zu verdeutlichen, auf welche spezifische Problemstellung dieses Konzept antwortet, ist es sinnvoll, einen Sprung in die Zwischenkriegszeit zu machen und das von Lord John Boyd Orr im Jahre 1936 formulierte *Theorem des «Gesundheitsoptimums»* vorzustellen: Ein solcher physiologischer beziehungsweise idealer Gesundheitsstandard sei, so dieser einflussreiche Ernährungswissenschaftler, dann gegeben, wenn das Wohlbefinden eines Individuums auf einem bestimmten Einkommensniveau nicht mehr durch Veränderungen der Ernährungsweise verbessert werden könne.⁴⁸ In einer empirischen Analyse der Situation in Grossbritannien gelangte John Boyd Orr für die 1930er Jahre zum Schluss, dass die Ernährungsweise von rund der Hälfte aller Familien suboptimal sei: Sowohl die Energiezufuhr als auch die Versorgung mit Vitaminen und Mineralien entspreche nicht den Werten, die aufgrund des vorhandenen Einkommensniveaus bei besserer Mittelallokation möglich wären.⁴⁹ Das Theorem des «Gesundheitsoptimums» hat den Vorteil, dass es nicht einen für «gesunde Ernährung» minimalen materiellen Lebensstandard postuliert, um dann (sozialkritisch) festzustellen, wie viele Leute unter diesem Existenzminimum leben würden. Es wird vielmehr eine Optimierungsstrategie vorgeschlagen, die auf jedem jeweils erreichten Lebensstandard zur Anwendung gebracht werden kann: Arme sollen nicht die illusorische Hoffnung verfolgen, sie würden einmal reich und dann würde sich alles zum Bessern ändern, sondern sie sollen erkennen, dass sie durch gezielte Verbesserungen auch als Arme dazugewinnen können. Attraktiv ist dieser Ansatz aus zwei Gründen: Erstens wird die Verbesserung der Gesundheits-Ernährungs-Situation nicht primär von einem höheren Versorgungsniveau, sondern von Anstrengungen zur rationelleren Mittelverwendung auf allen Ebenen abhängig gemacht, und zweitens besteht die Anleitung zum Handeln nicht darin, mehr zu fordern, sondern das gesundheitliche Wohlbefinden – im umfassenden Sinne des Wortes – durch rationellere Einteilung der verfügbaren Mittel zu heben.

Genau diese Haltung lag dem ernährungsbezogenen Rationalisierungspostulat im ausgehenden 19. Jahrhundert zugrunde. Schon *avant la lettre* ging es um die Realisierung eines solchen «Gesundheitsoptimums». Die «rationelle Volksernährung» strebte nicht danach, die Löhne der «arbeitenden Klassen» zu heben und die unter rein ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten am besten abschneidenden Nahrungsmittel zu empfehlen, sondern sie wollte Anleitung dazu geben, wie mit beschränkter Kaufkraft ein Optimum an Nährwerten zusammengestellt werden kann. Das heisst, es ging darum, das Verhältnis von Geld (Kosten) und Nährwerten (Nutzen) zu optimieren. Was die wissenschaftliche Operationalisierung dieses Konzepts anbelangt, so waren in den 1890er Jahren die entscheidenden Durchbrüche zu verzeichnen: Damals wurde sozusagen die Nahrungsmoral abgelöst durch die Ernährungswissenschaft, die ihre moralischen Implikationen selbstverständlich nicht einbüsste, die jedoch den Kanzelton der moralischen Belehrung abschwächte und verstärkt praktikable Vorschläge auf empirisch gesicherter Grundlage zu machen versuchte.⁵⁰

Die Antinomien der moralischen Volksaufklärung

Um die Differenz zwischen der Blütezeit einer moralisch inspirierten «Volksaufklärung» und einer verstärkt wissenschaftlich angeleiteten Unterrichtung zu verdeutlichen und zugleich die Kontinuitäten sichtbar zu machen, sollen Argumentationsweise und Selbstverständnis des Kallnacher Pfarrers Friedrich Küchler anhand des zitierten Traktates über «rationelle Ernährung» aus dem Jahre 1874 zusammenhängender dargestellt werden. Küchler bezeichnete die «Hebung der ärmern Volksklassen» als das «gemeinnützigste Unternehmen unseres Jahrhunderts».⁵¹ Die «soziale Frage» werde «nach und nach die brennendste Lebensfrage aller Kulturvölker», und «der Organismus der menschlichen Gesellschaft ist tief erkrankt daran». Um in dieser Situation eine Besserung zu erreichen, seien «zwei Dinge» anzustreben: Erstens müsse es gelingen, «die einzelnen Individuen und Gesellschaftsklassen an und für sich äusserlich und innerlich so zu heben, dass sie sich eines glücklichen, menschenwürdigen Daseins erfreuen können», und zweitens seien «die einzelnen Stände, und besonders Kapital und Arbeit, im Kampf um's Dasein» zu einander gegenseitig in ein solch' gesundes Verhältnis zu organisieren, dass die gesamte menschliche Gesellschaft in Harmonie, d. h. im Frieden, miteinander leben, einander fröhlich dienen und ihre gottgeordnete Mission erfüllen kann».⁵² Der «moderne Staat» dürfe überhaupt «keine Mühe und Opfer scheuen zur Herstellung der sozialen Harmonie».⁵³ Nach dem Motto «Getrennt marschieren und vereint schlagen!» forderte Küchler erstens die «Selbsthilfe der Armen», zweitens die «Hülfe der privaten Gesellschaft», drittens die «Mithülfe der öffentlichen Gesellschaft oder des Staates» und viertens die «Mithülfe aller sonstigen öffentlichen Mächte».⁵⁴ Nur wenn der Kampf gegen die «durch den Schlendrian sanktionierte gegenwärtige Ernährungsweise»⁵⁵ und gegen den «Aberglauben, der noch so vielfach über das Gebiet der Ernährung in allen Ständen ausgebreitet ist»,⁵⁶ auf allen Ebenen aufgenommen würde, könne er erfolgreich sein. Küchlers Vorschläge basierten auf einer nur schwierig zu entwirrenden, inkohärenten Mischung von Nährwertüberlegungen und moralischen Appellen. Einerseits die

physiologische Reflexion: Um eine Orientierung im kunterbunten Angebot von Nahrungsmitteln zu ermöglichen, forderte der Autor (in Anlehnung an das englische System) die Einführung des «Prinzips der Sortierung und Klassifizierung» nach Massgabe der Qualität.⁵⁷ Als erste Orientierungshilfe hielt Kückler fest: «Die Nahrungsmittel sind so zu rangieren: Fleisch, Eier, dann Hülsefrüchte, dann Mehl, Brod. Weit tiefer stehen an Nährgehalt Kartoffeln und andere Gemüse und Früchte.»⁵⁸ Andererseits der moralische Rigorismus: «Wie kann man das Unkraut, d. h. die falsche Ernährung, ausrotten, wenn man sich scheut, dasselbe radikal, d. h. bei der Wurzel zu fassen und von Grund aus anzupacken?» Kückler verwendete das Attribut «rationell» uneinheitlich: Einmal bezeichnete er so jene Nahrungsmittel, welche die Leistungsfähigkeit des Körpers wiederherstellen können, dann wieder nannte er «rationell [...] dasjenige Mittel, das ein Übel von Innen heraus, von Unten herauf an der Wurzel anpackt und überwindet»;⁵⁹ eine dritte Version schliesslich hob in den Bereich der Theologie ab: «Wir glauben an eine göttliche Weltordnung und Zweckbestimmung aller Dinge, folglich muss die rationelle Landwirtschaft mit der rationellen Ernährung übereinstimmen.»⁶⁰ Aufgrund dieser Vorstellungen zog Kückler gegen «die alleinige Kartoffel-Kultur» und die «Grossmacht des Kaffee»⁶¹ ins Feld und forderte konkrete Massnahmen in zwei Richtungen: «Die Reform der Ernährung unseres Volkes, insbesondere der Armen, würde also einfach darin bestehen, dass man 1) anstatt Kaffee mehr Milch oder Suppe trinken, und 2) anstatt Kartoffeln Eier, Fleisch, besseres Brod, mehr Mehlspeisen, Hülsenfrüchte essen würde.»⁶²

Die Empfehlungen Kücklers waren, gerade was den Adressatenkreis seiner Schrift anbelangt, unrealistisch, denn ihre Verwirklichung hätte eine Lohnrevolution nötig gemacht, zählte der Pfarrer doch vorrangig jene Lebensmittel zu den besten, die sich die «Armen» eben gerade nicht leisten konnten. Um nicht einer Forderungshaltung Vorschub zu leisten, konzipierte Kückler seine Ernährungsreform als Selbstreform: «Ja, ihr Armen, ihr seid oft selbst Schuld an eurer schlechten Ernährung. [...] Wer sich selbst nicht hilft, dem kann auch Gott nicht helfen. [...] Lasset ab die Reichen nachzuäffen.»⁶³ Konsequenterweise propagierte Kückler die «amerikanische, d. h. persönliche, private Initiative»⁶⁴ und spielte damit die Lohnfrage herunter. Er forderte zwar einen «rechten Lohn» für die Arbeiterschaft, stellte aber fest: «Zwar ist auch nicht immer die Hauptfrage die: Wie hoch ist der Lohn? sondern vielmehr die: Wie wird der Lohn verbraucht? Denn mancher Arbeiter mit grossem Lohn ernährt sich schlechter, als mancher mit kleinem Lohn.»⁶⁵ Hier tippt Kückler das Konzept des «Gesundheitsoptimums» an, ohne indessen eine entsprechende Argumentationslogik zu entwickeln. Insgesamt fällt bei Kückler somit eine oft frappante Inkonsistenz der «rationellen Winke» auf: Der Pfarrer befördert das Fleisch zwar zuoberst auf seine Bewertungsskala – den armen Leuten versucht er jedoch zunächst einmal «Saubohnen» als «rationelles, vorzügliches Nahrungsmittel» und überhaupt alle Formen der Eigenversorgung schmackhaft zu machen.⁶⁶ In den 1880er Jahren verlor der moralische Diskurs à la Kückler an Überzeugungskraft und Breitenwirkung. Die Bestrebungen liefen nun auf eine verwissenschaftlichte, auf empirisch begründeten Ratschlägen basierende Volksaufklärung hinaus.

Nährwerteinheiten und Geldnährwerte

Bereits 1885 hatte die «Spezialkommission für Förderung von Koch- und Haushaltungskursen» der SGG in ihrem fünften Bericht die Ausrichtung von Kochschulen auf die «arbeitenden Klassen» mit der Feststellung begründet: «Wir würden den nicht mit Glücksgütern Gesegneten eine sehr zweifelhafte Wohltat erweisen, wenn wir sie mit der Zubereitung der besten Gerichte vertraut machen und sie auf einige Monate an einen opulenten Tisch setzen würden.» Das Leben stelle, so die Einsicht, «an die grosse Mehrzahl unserer schweizerischen Bevölkerung ganz andere Anforderungen». «Als erstes und vornehmstes Gebot figurirt in den meisten Haushaltungen unseres lieben Vaterlandes die Notwendigkeit, die Ausgaben mit den knappen Einnahmen in Einklang zu bringen und dabei namentlich die Kunst zu lernen, wie man eine Familie mit wenig Geld gut und rationell ernähren kann.»⁶⁷

Das Zitat zeigt, dass das verstärkte Augenmerk auf die kulinarischen Künste der Hausfrauen einherging mit einer *neuen Definition des «Rationellen»*: Als rationell wurde nun aus dieser hauswirtschaftlichen – und damit genuin ökonomischen – Sicht nicht mehr das Nahrungsmittel bezeichnet, das am meisten Vorteile auf sich vereinigte, sondern jenes, das mit einem Minimum an Einkommen ein Optimum an Nährstoffen gewährleistete. Es galt, mit anderen Worten, das Voitsche Kostmass mit den «analytischen Tabellen von Prof. König» zu kombinieren; diese Tabellen enthielten detaillierte Angaben über den Nährstoffgehalt eines jeden Nahrungsmittels und begannen die Aufmerksamkeit der Volksaufklärer auf sich zu ziehen.⁶⁸

Damit ergab sich ein Widerspruch zwischen physiologischen Eigenschaften und relativen Preisen von Nahrungsmitteln. Der Oberendinger Arzt E. Keller zum Beispiel bemerkte 1892 in einem der Verbesserung der Volksernährung gewidmeten Referat, es sei im allgemeinen sicher, «dass die animalischen Nahrungsmittel für unsern Magen viel besser vorbereitet und weit verdaulicher sind und die vegetabilischen in dieser Hinsicht um 15–30 Prozent übertreffen». Aufgrund dieses Sachverhaltes sei die Wahl für jene, welche «mit Glücksgütern einigermaßen so gesegnet» seien, klar. «Dieser Fall trifft nun leider bei der grossen Masse des arbeitenden Volkes nicht zu; denn Rind-, Kalb-, Schaf- und Schweinefleisch sind teuer, und hat sich deren Preis in den letzten Jahren so gesteigert, dass sie bei zahlreicher Familie auch dem etwas besser situierten Mann kaum mehr erschwinglich sind und anderswie ersetzt werden müssen.»⁶⁹ Johann Jakob Schächli konstatierte im bereits zitierten «Beitrag zur Begründung einer rationellen Volksernährung» aus dem Jahre 1895, das Fleisch gehöre «zu den wertvollsten Nahrungsmitteln»: «Englische Arbeiter, die an die Fleischnahrung gewöhnt sind, zeichnen sich vorteilhaft vor denen aus, die vorzugsweise von Pflanzenkost leben, sie legen eine grössere Leistungsfähigkeit an den Tag. Schlecht genährte Arbeiter, wenn dieselben zu regelmässiger Fleischkost kommen, werden bald leistungsfähiger.» Doch Schächli geht grundsätzlich davon aus, dass auch vegetabilische Kost Kraftleistungen ermöglicht: «Die Kraft der Deutschen – sagt man – beruhe auf dem Kornbrod, der Hafergrütze und dem Pumpernickel. Wir wissen auch, welche Arbeit ein Pferd zu leisten vermag, das ausschliesslich mit Hafer gefüttert wird, welche Kraft ein Elephant entfaltet, der ausschliesslich von Pflanzenstoffen sich ernährt.» Die Wahl einer angemessenen Ernährung muss seines Erachtens vor allem die relativen Preise der verschiedenen Nahrungsmittel berücksichtigen: Weil die vegetabilischen Nahrungsmittel «viermal

billiger als die animalischen» sind, würden sich «viele an die Pflanzenkost» halten. Und weil der Preis des Fleisches «beständig in die Höhe» gehe, «entsteht nun die Frage, ob dasselbe durch ein ebenso leistungsfähiges, aber billigeres Nahrungsmittel ersetzt werden könnte oder ob es möglich sei, durch ein geeignetes Konservierungsverfahren dem Steigen des Fleischpreises Einhalt zu tun».⁷⁰

Die Durchsetzung des Gedankens der «rationellen Ernährung» wurde noch bis in die 1880er Jahre durch den Liebig'schen Muskelfleisch-Muskelkraft-Nexus behindert. Erst das Kalorienkalkül, das durch das von Max Rubner formulierte isodynamische Gesetz geschaffen wurde, ermöglichte es, die Forderung, es seien teure Nahrungsmittel durch billige zu ersetzen, plausibel zu begründen. Die Hypothese einer grundsätzlichen gegenseitigen Substitution von Nährstoffen nach Massgabe ihres Beitrages zur Versorgung des Körpers mit Brennwerten und die Metapher des «menschlichen Motors» waren damit Komplementärstücke zum Konzept der «rationellen Ernährung». Indem die Isodynamik die verschiedenen Nahrungsmittel für austauschbar erklärte, wurde die einstige Hierarchie der Speisen gewissermassen «demokratisiert»: Auch eine preisgünstige (vegetabilische) Nahrung konnte den nötigen Energieinput für eine gute Arbeitsleistung liefern. Gefragt war nun umsichtige Kombination jener Nahrungsmittel, die gerade auf niedrigem Einkommensniveau das gewährleisten konnte, was Lord Boyd Orr später das «Gesundheitsoptimum» nennen sollte. Max Rubner schrieb dazu in seiner Studie über die «volkswirtschaftlichen Auswirkungen der Armenkost»: «Die Ernährungsfrage ist für weite Kreise der Politiker ein Noli me tangere, weil man an der Meinung festhält, das Endresultat aller solcher Betrachtungen müsste stets an der Unmöglichkeit, allen Menschen das nötige Einkommen zu sichern, scheitern. Das ist aber ein völlig laienhafter Standpunkt», denn «die Prophylaxe und Fürsorge auf diesem Gebiet liegt keineswegs ausschliesslich in Erwerbsfragen».⁷¹

In einer Gesellschaft, in der Lohnarbeit auf dem Vormarsch war und Nahrungsmittel zunehmend kommerzialisiert wurden, rückte das Preis- und Qualitätsbewusstsein in den Vordergrund der Bemühungen um eine «rationelle Ernährung». Ein guter Einkauf setzte ein enzyklopädisches Wissen über Nahrungsmittel und Marktflektuationen voraus.⁷² Das wichtigste Hilfsmittel, das nicht nur die Verwaltung knapper Budgetmittel durch die Hausfrauen erleichtern, sondern generell den Informationsstand über die relative Preiswertigkeit einzelner Nahrungsmittel verbessern sollte, waren die in den 1890er Jahren populär werdenden «Geldnährwerte». Um diese zu bestimmen, galt es, zwei Typen von Informationen – ernährungswissenschaftliche und kommerzielle – zu kombinieren. Indem der «verdauliche Nährstoffgehalt» durch den «Marktpreis» dividiert wurde, konnte die «Preiswürdigkeit der gebräuchlichen Nahrungsmittel» berechnet werden. Da nicht Nährstoffe, sondern Nahrungsmittel gekauft wurden, mussten letztere aufgrund ihres nach einem bestimmten Schlüssel gewichteten Nährstoffgehalts in «Nährwerteinheiten» umgerechnet werden. In einer 1893 erschienenen, als «Anleitung für Lehrerinnen und Schülerinnen» gedachten Publikation «Wie nährt man sich gut und billig?» wurde «angenommen, die Eiweisssubstanz koste durchschnittlich 5 Mal und das Fett 3 Mal so viel, als die Kohlenhydrate»; verglichen mit dem kalorischen Brennwert der drei Nährstoffe hiess das, dass Eiweiss (mit 4,1 Kalorien pro Gramm) das Fünffache und Fett (mit 9,3 Kalorien pro Gramm) einen Drittel mehr kostete als die Kohlenhydrate (mit 4,1 Kalorien pro Gramm), die damit ihre herausragende

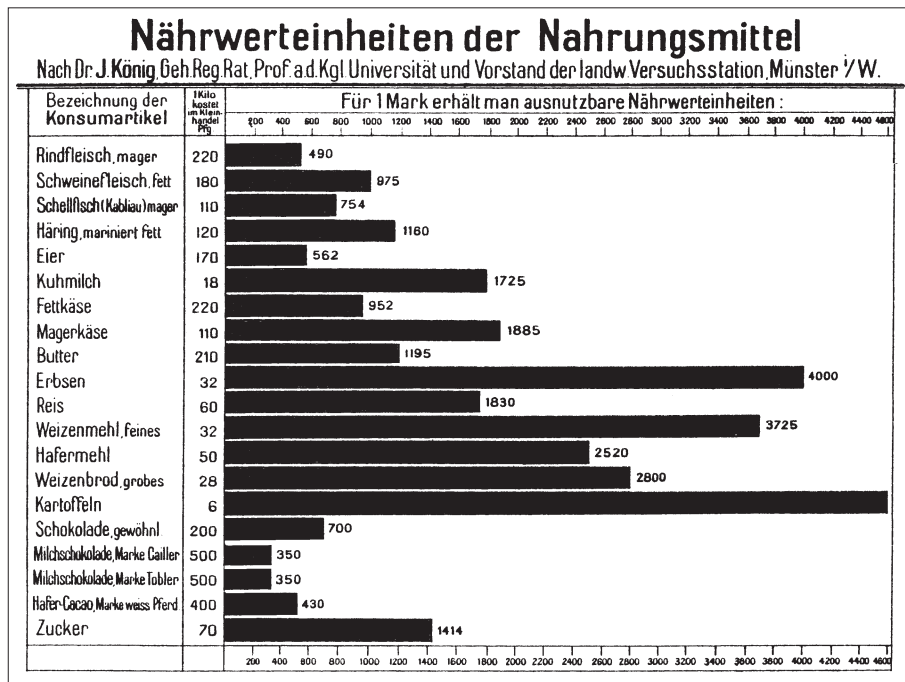


Abb. 1: Anleitung zur rationellen Ernährung. (Zur Alkoholfrage, 1907, S. 180)

Position als Energiespender für Arbeitskraft auch hinsichtlich ihres relativen Preises halten konnten.

Zeitgenössische Publikationen bestimmten nun aufgrund der Umrechnungsfaktoren 1 zu 3 zu 5 den «verdaulichen Nährstoffgehalt der gebräuchlichsten Nahrungsmittel (So weit bis jetzt festgestellt)»; tabellarisch konnten so die Nährstoffeinheiten pro Kilogramm wiedergegeben werden. Per Dreisatz wurden diese wiederum vom aktuellen Marktpreis auf Nährstoffeinheiten pro Franken umgerechnet. Interessant ist ein Vergleich der so erstellten «rationellen» Hierarchie («Gut und billig») mit den Empfehlungen von Küchler («Rationelle Ernährung»):

«Gut und billig» 1893
(die ersten 5 von insgesamt 26)

«Rationelle Ernährung» 1874
(rationelle Nahrungsmittel)

Es zeigt sich, dass das von Küchler favorisierte Fleisch und die Eier gemäss der neuen Betrachtungsweise in einer Schlussposition rangieren, während die vom volksaufkl  renden Pfarrer verdamnte Kartoffel und auch die «anderen Gemüse» zusammen mit Obst gut abschneiden. Abb. 1, der Aufkl  rungsschrift «Zur Alkoholfrage» aus dem Jahre 1907 entnommen, zeigt, wie solche Daten unter die Bevölkerung gebracht wurden.⁷³

«Die Einführung der Leguminosen als schweizerische Volksnahrung»

In Übereinstimmung mit der grossen Wertschätzung, die damals den Proteinen entgegengebracht wurde, lag es nahe, vor allem jene «rationellen» Nahrungsmittel zu propagieren, die sich durch einen vergleichsweise hohen Eiweissgehalt auszeichneten, und das waren die Leguminosen (die Hülsenfrüchte: Erbsen und Bohnen). Umgekehrt gerieten «leere Kalorien» – insbesondere der Branntwein, aber auch der Zucker – ins Kreuzfeuer der Kritik. Aufmerksame Beobachter wie Fridolin Schuler sahen durchaus, dass der in kalorischer Hinsicht gehaltvolle Schnaps sowohl schnelle als auch billige «Energie» für Arbeitskräfte lieferte.⁷⁴ Anstatt ihn moralisch zu verteufeln, muss Branntwein, so Schulers Auffassung, fiskalisch belastet werden; Schuler ging – mit der Mehrheit der Bundesversammlung – davon aus, dass ein durch Verteuerung zum relativen Luxusgut gemachter hochprozentiger Alkohol einen Teil seiner Attraktivität einbüssen würde. Schuler, der sich gegen einen fleischfixierten «Eiweissfanatismus»⁷⁵ aussprach, versuchte gleichzeitig – zusammen mit anderen Promotoren der «rationellen Ernährung» – vegetabilische Proteine beliebter zu machen. Um dieses Ziel zu erreichen, schien ein Bündnis mit der Lebensmittelindustrie am aussichtsreichsten. Wie bereits erwähnt, versuchte Schuler, tatkräftig unterstützt von der SGG, die Leguminosen mit Hilfe der Nahrungsmittelindustrie als Lebensmittel zu rehabilitieren. Leguminosen hätten, so das Argument, das Schuler in einem Gutachten zuhanden der SGG entwickelte, früher «den Hauptbestandteil der Volksnahrung» gebildet; «mit dem 19. Jahrhundert verdrängten Kartoffel und Kaffee die alte, solidere Nahrungsweise. Alle die nahrhaften Suppen, die Hauptgerichte früherer Zeiten, waren aus der Mode gekommen.» Schuler nannte drei Gründe für diese Entwicklung: Erstens hätten sie dem Bedürfnis der «Arbeiter im geschlossenen Raum» nach einer leichten Kost nicht mehr entsprochen, zweitens seien «heute, wo Zeit Geld ist», die langen Kochzeiten unattraktiv geworden und drittens schlage der hohe Brennmaterialverbrauch als Kostenfaktor zu Buch.⁷⁶ über diese Hindernisse hinaus gab es ein den Leguminosen inh  rentes Problem, das Schuler im Zusammenhang mit einer «Ökonomie der Verdauungsvorgänge» diskutierte. Weil Vegetabilien relativ wenig Eiweiss enthielten, «so müsste man sehr grosse Quantitäten dieser Pflanzennahrung verzehren. Damit werden die Verdauungsorgane überlastet; sie vermögen die Nahrungsstoffe im Gebotenen nicht zur genügenden Ausnutzung zu bringen und zugleich kann die Kraft, welche auf die Bewältigung dieser voluminösen Nahrung verwendet wird, für andere Zwecke nicht nutzbar gemacht werden.»⁷⁷ Schuler schilderte dann das Projekt einer «ausgedehnten Einführung der Leguminosen in die Volksnahrung», welches die SGG seit zwei Jahren verfolge. Er würdigte insbesondere die Versuche der «Herren Maggi und Komp., Besitzer mehrerer grosser Handelm  hlen in Kempthal und in Zürich», die

sich bei den Experimenten zur Herstellung von Erbsen- und Bohnensuppen «nicht mit möglichst feiner Verteilung auf mechanischem Weg» begnügten, «sondern auch durch chemische Umwandlung die Verdaulichkeit und Ausnützbarkeit des Materials zu erhöhen» trachteten.⁷⁸ Schuler hatte zwar Vertrauen in den Erfolg guter, praktikabler Ideen: «Wer sollte nun glauben, dass diejenigen Arbeiter, die überhaupt zu rechnen pflegen und dazu im Stande sind, nicht so einsichtig seien, den grossen Gewinn zu ermessen, der aus der Ersetzung des herkömmlichen Kaffee durch derartige Suppen für die Ernährung ihrer Familien hervorgeht.»⁷⁹ Die «Berichterstattung über die Einführung der Leguminosen als schweizerische Volksnahrung» aus demselben Jahr (1885) vermittelt jedoch einen anderen Eindruck: «Im Bauernstande sowie in den untern Kreisen der Bevölkerung, die mehr von der Hand in den Mund leben, also da, wo der Kaffee und allfällig noch stärkere Reizmittel eigentliche Nahrung sind, ging der erste Anprall ziemlich wirkungslos vorüber.» Diese ernüchternde Diagnose wurde indessen mit der Hoffnung angereichert, die «neue Nahrung» könne, vergleichbar mit der Kartoffel, «allmählich von oben nach unten durchdringen».⁸⁰

Die aufstrebende Nahrungsmittelindustrie entwickelte in der Folge eine Reihe vegetabiler Eiweissprodukte auf der Grundlage mechanischer oder chemischer Komprimierungs- und Extraktionsverfahren. 1891 unterrichtete ein Beitrag zum «Fortschritt auf dem Gebiete der Ernährung» die Leserinnen des «Schweizerischen Haushaltsblattes» über eine neue Verfahrenstechnik, um den bei der Weizenstärkefabrikation anfallenden «Kleber» in ein küchengängiges Eiweissextrakt umzuwandeln. Dieses «Aleuronatmehl» sei «das weitaus billigste Eiweiss, welches die Erde dem Menschen zu bieten vermag», es sei «ungefähr dreimal so nahrhaft als gewöhnliches Schwarzbrot und noch bedeutend nahrhafter als Ochsenfleisch, dabei aber nur um 1/4 theurer als Weissbrot». Der Autor strich vor allem «das Gefühl der besseren Sättigung und Genährtheit bei Aleuronatverwendung» heraus und sagte der «bedeutungsvollen Entdeckung» eine grosse Zukunft voraus.⁸¹

Milch und Käse: die geglückte Verbindung von «national» und «rationell»

Für eine rein vegetabile Kost wollten sich indessen auch die kostenbewusstesten Vertreter einer «rationellen Volksernährung» nicht stark machen. Gerade in der Schweiz des 19. Jahrhunderts führte die nationalistische Aufladung der Ernährungsfrage zu einer besonders stark verwurzelten Affinität zu Molkereiprodukten. Die Lobeshymnen, die der 1856 nach Zürich berufene Medizinprofessor Jacob Moleschott⁸² auf animalische Proteine beziehungsweise, weniger wissenschaftlich ausgedrückt, auf Fleisch, Butter und Käse anstimmte, liessen sich ausgezeichnet auf das noch im *Ancien régime* entstandene Bild der kerngesunden Hirten in der hehren Alpenwelt beziehen. Fleisch und Muskelkraft: Damit konnte sozusagen ein neues wissenschaftliches Rückgrat für die bis ins beginnende 16. Jahrhundert erfolgreichen Schweizer Krieger geschaffen werden. Die Stosskraft der Hellebarden-Grossmachtpolitik erschien aus dieser Sicht als Resultat eines lang anhaltenden Proteinpushs. Auch in Volksliedern wie «Mer Senne heis loschtig, mer Senne heis guet, hei Chäs und hei Anke, das get üs guets Bluet» drückt sich die Verbin-

derung von nationalem Selbstverständnis und eiweisszentrierter Ernährungsideologie aus. Die Promotoren von Eiweiss – neben Moleschott auch Mulder und Virchow – gehörten zudem zur Generation der 1848er; ihre Kritik an der vorherrschenden Lebensweise war sozialpolitisch motiviert und fand in der Schweiz, die damals ihren Bundesstaat unter liberalradikalen Vorzeichen gründete, gute Resonanzbedingungen vor: Eiweissdogma, liberaler Fortschrittsglaube, helvetische Nationalmythologie und industrieller Aufbauwille bestätigten sich gegenseitig. «Die Fleischfresser sind im Allgemeinen stärker, kühner, kriegischer als die Pflanzen fressenden Tiere, die ihre Beute werden [...]. Alle Welt weiss, dass der vorherrschend Fleisch geniessende englische und amerikanische Arbeiter den Brot und Kartoffeln essenden deutschen Arbeiter an Grösse, Energie und Ausdauer übertrifft», stellte der Zofinger Naturforscher Fridolin Kinkelin 1872 fest.⁸³

Seit den 1870er Jahren war die ideologische Stilisierung vor allem von Milch und Käse auch je länger desto stärker nationalökonomisch motiviert. Damals verbesserten sich aufgrund des Preiszerfalls beim Getreide die relativen Preise für Produkte aus der Gras-Milch-Vieh-Wirtschaft und lösten einen folgenreichen Strukturwandel aus, der auch die Bauern des Mittellandes auf die Produktion von Proteinen festlegte. Trotz der wissenschaftlichen Falsifikation des Liebig'schen Eiweissdogmas blieb Fleisch als kollektive Fiktion für Wohlstand in der öffentlichen Debatte präsent. Das hohe Ansehen, welches das Fleisch damals genoss, zeigt sich auch immer wieder in den Schriften des Arztes und Fabrikinspektors Fridolin Schuler aus den beginnenden 1880er Jahren. Schuler stellte sich voll hinter «die Ernährungslehre der neueren Zeit» und bezog sich damit auf das Voitsche Kostmass, das als Norm für die tägliche Nährstoffzufuhr mit 118 Gramm Eiweiss, 56 Gramm Fett und 500 Gramm Kohlenhydraten, das heisst mit total 3505 Kalorien, rechnete (für «Frauen und Kinder über 15 Jahren» wurden noch 94 Gramm Eiweissstoffe angegeben).⁸⁴ Indem er das Vorhandensein von Eiweissstoffen als «die erste Bedingung für die Leistungen des Körpers» bezeichnete, machte er weniger eine ernährungswissenschaftliche als eine sozialpolitische Aussage. Schuler erklärte nämlich, man habe sich «immer mehr daran gewöhnt, die Grösse des Fleischkonsums als den besten Massstab für die Güte der Ernährung überhaupt zu betrachten», und dies sei «wenigstens insoweit richtig, als ein grosser Fleischkonsum beweist, dass reichliche Geldmittel für die Ernährung zur Verfügung stehen, dass sie also gut sein könnte».⁸⁵ Dieselbe hohe Wertschätzung des Fleisches kommt auch in der Replik der Zuger Regierung auf die Angaben über den hohen Alkoholkonsum im Kanton Zug, die Schuler in seiner Darstellung machte, zum Ausdruck. In dieser «Beleuchtung der bezüglichen offiziellen Darlegung von Hrn. Dr. Schuler» wurde konstatiert, die Informationen des letzteren seien «grösstenteils unrichtig». Die zugerische Argumentation war geradezu axiomatisch aufgebaut. Der «Satz» von Schuler: «Je schlechter die Ernährung, desto grösser ist der Schnapskonsum»⁸⁶ und dessen Einsicht, dass Fleisch ein zentraler Wohlstandsindikator sei, wurde mit der empirischen Feststellung kombiniert, «der Fleischkonsum im Kt. Zug [sei] mehr als doppelt so gross, als Hr. Dr. Schuler bzw. dessen Berichterstatter veranschlagt».⁸⁷ Daraus lässt sich messerscharf schliessen, der Schnapskonsum müsse im Kanton Zug relativ niedrig gewesen sein, ein Befund, der mit einem weiteren «Satz» Schulers in Verbindung gebracht wurde. «Je bedeutender der Alkoholismus in einer Gegend zur Herrschaft gelangt ist, desto grösser die Zahl der Armen, Schwachsin-

nigen, Selbstmörder, desto geringer die Zahl der diensttauglichen Mannschaft»: Auf diese Aussage konterte Zug mit einer Statistik, die hier niedrige Werte auswies, und ergo müsse auch der Alkoholkonsum niedrig sein.⁸⁸

Je mehr die Doktrin der «rationellen Ernährung» indessen die komparativen Kostenvorteile einzelner Nahrungsmittel hervorstrich, desto stärker verlagerte sich gegen Jahrhundertende die Aufmerksamkeit bei den animalischen Proteinen vom Fleisch auf Milchprodukte, die bei Geldnährwertvergleichen besser abschnitten. Magerkäse war unter diesem Aspekt dreimal billiger als Schafffleisch; kostengünstiger als der schon relativ teure Fettkäse waren nur gerade Blutwurst, Speck sowie Rindslunge und -leber. Die Milch hingegen rangiert mit einigem Abstand vor jedem Fleischprodukt.⁸⁹

Die SGG machte sich 1888 mit einer Breitenaktion für den Mehrkonsum von Milch und Käse bemerkbar: «Ausgehend von der Ansicht, dass verschiedene Kreise unseres Volkes sich nicht genügend ernähren und dass Milch und Käse den besten Ersatz bieten würden für den vielfach vorherrschenden Gebrauch von Kaffee und Kartoffeln», forderte die SGG, den beiden erstgenannten «Volksnahrungsmitteln» einen wichtigeren Platz in der Ernährungsweise zu verschaffen. «Die Frage der Volksernährung hat eine umfassende Tragweite; auch durch sie wird die allgemeine Wohlfahrt bedingt.» Deshalb gelte es, «einem von einsichtigen Menschenfreunden als nöthig erklärten Fortschritt Bahn zu brechen».⁹⁰ Der Aufruf der SGG hatte einen vaterländischen Drall: Er kam nicht nur den Bauern entgegen, die sich zunehmend auf diese Produkte spezialisierten; er passte vielmehr auch in den nationalmythologischen Trend der Zeit.

Gleichzeitig lässt sich anhand dieses Vorstosses zeigen, wie sich damals ein deutlicheres Bewusstsein von den Grenzen gutgemeinter moralischer Appelle einzustellen begann. «Um diesem Auftrag einen möglichst rationellen und wirksamen Vollzug zu sichern», veranstaltete die SGG «eine Konferenz von sachverständigen Männern aus verschiedenen Theilen des Vaterlandes, dass sie uns einigermaßen Wegleitung geben, in welcher Weise wir den vorgeschriebenen Zweck anstreben sollen». Die Experten kamen zum Schluss, «wenn etwas Erspriessliches erzielt werden solle, so müsse man hauptsächlich nach [...] drei Seiten hin zu wirken bestrebt sein»: Zunächst sei – dies das alte, stereotype Argument – «unser Volk durchschnittlich nicht genügend aufgeklärt [...], einerseits über den Einfluss gesunder, kräftiger Nahrung auf den sanitarischen Zustand im Allgemeinen und andererseits über den Nährwert von Milch und Käse». Zum zweiten «verhehlte man [...] nicht, dass der einseitige Genuss von Kaffee und Kartoffeln in den Kreisen der Landwirtschaft treibenden wie bei der Arbeiter-Bevölkerung zur tief eingewurzelten Gewohnheit geworden, weil ihre Beschaffung billig und ihre Zubereitung einfach sei». Drittens habe es «die Gemeinnützigkeit [...] bisher entschieden zu sehr unterlassen [...], dafür zu sorgen, dass die ärmeren Klassen Milch und Käse in guter Qualität zu mässigen Preisen beziehen können».⁹¹ Über die Publikation einer «kleinen Volksschrift» hinaus wurde vorgeschlagen, «das Interesse für die Sache im Volke zu wecken und Mittel und Wege anzubahnen, um den Konsum von Milch und Käse zu heben»: Durch deren Propagierung in Koch- und Haushaltungskursen, durch die Einrichtung von Depots in Dörfern, durch Verabreichung einer entsprechenden Mittagsmahlzeit an «arme, von der Schule entfernt wohnende Kinder», durch die weitere Stimulierung der aufstrebenden «Hauskäserei», durch die Abgabe

von «reiner, unverfälschter Milch» an Verkaufsstellen für die arbeitende Bevölkerung. Die SGG hoffte, «dass Etwas erreicht und die Ernährung des Volkes nach und nach eine rationellere wird. Unser Appell ist daher ein warmer.»⁹²

Im Anschluss an diesen Vorstoss kritisierten verschiedene Autoren auch die Exportpolitik der schweizerischen Landwirtschaft: «Das Eiweiss in unserem Käse ist viel billiger als dasjenige im Fleisch. Und doch verkaufen wir unsern billigen Käse ins Ausland und eignen uns dafür das teure Fleisch an. Das ist ein Rechnungsfehler, der sich in den unteren Volksklassen tagtäglich wiederholt, und sich zu einem volkswirtschaftlichen Schaden gestaltet», stellte Johann Jakob Schäppi in der zitierten Schrift von 1895 fest.⁹³

«Rational nutrition» in der Zwischen- und Nachkriegszeit

Die «rationelle Ernährung» war ein Jahrhundertprojekt. Eine Zwischenbilanz wurde am ersten internationalen Kongress für Nahrungsmittelhygiene und rationelle Ernährung gezogen, der vom 22. bis 27. Oktober 1906 in Paris stattfand. «Dans sa note, l'Ambassade de France insiste sur la portée scientifique et sociale des questions qui doivent être débattées», hielt das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) in einem Antrag an den Gesamtbundesrat vom 5. Oktober 1906 fest.⁹⁴ Nach dem Ersten Weltkrieg blieb *rational nutrition* für den Völkerbund, der sich seit den 1930er Jahren verstärkt mit Ernährung befasste, das zentrale Leitbild: “A great deal of progress has already been made in most parts of the world in the dissemination among the public of a knowledge of the correct principles of nutrition.” Dies wurde im 1937 veröffentlichten «Final Report of the Mixed Committee of the League of Nations on Relation of Nutrition to Health, Agriculture and Economic Policy» festgehalten.⁹⁵ Und in einer FAO-Studie über Ernährungserhebungen aus dem Jahre 1950 tönte es nicht anders, wurden hier doch internationale, nationale und lokale Ernährungspolitiken, «fondées sur des bases rationnelles et scientifiques», gefordert.⁹⁶

Die Geldnährwerte vermochten allerdings bereits in der Zwischenkriegszeit ihre Stellung als Hauptkennziffer für die Realisierung einer «rationellen Ernährung» nicht zu behaupten, weil mit der «Vitaminrevolution» eine grosse Anzahl neuer Mikronährstoffe bekannt wurde, die nicht mehr ohne weiteres in eine einheitliche Ziffer umgerechnet werden konnte. Der zitierte «Final report» aus dem Jahre 1937 hielt diesen Zielkonflikt zwischen einem quantitativen und einem qualitativen Gesichtspunkt fest; das Komitee ging indessen von der optimistischen Annahme aus, die mit steigenden Einkommen stattfindende Verlagerung des Konsum, hin zu teureren Lebensmitteln würde den Widerspruch von selbst auflösen: “The improvement in the quality of diet which usually accompanies an increase in total food expenditure is to be explained by the fact that the more nutritive or protective foods are almost always more expensive as source of energy than foods of less nutritive value.” Je stärker sich Budgetrestriktionen bemerkbar machten, desto mehr sehe sich ein Haushalt gezwungen, das benötigte Quantum Kalorien aus der billigsten Quelle zu beziehen, «and this, unfortunately, sometimes precludes the procuring of enough animal proteins, minerals and vitamins, which are chiefly derived from the foods which are relatively expensive as source of calories».

HOW A CENT'S WORTH OF DIFFERENT FOODS COMPARE IN ESSENTIAL NUTRIENTS.
(UNITED STATES, JULY 1936.)

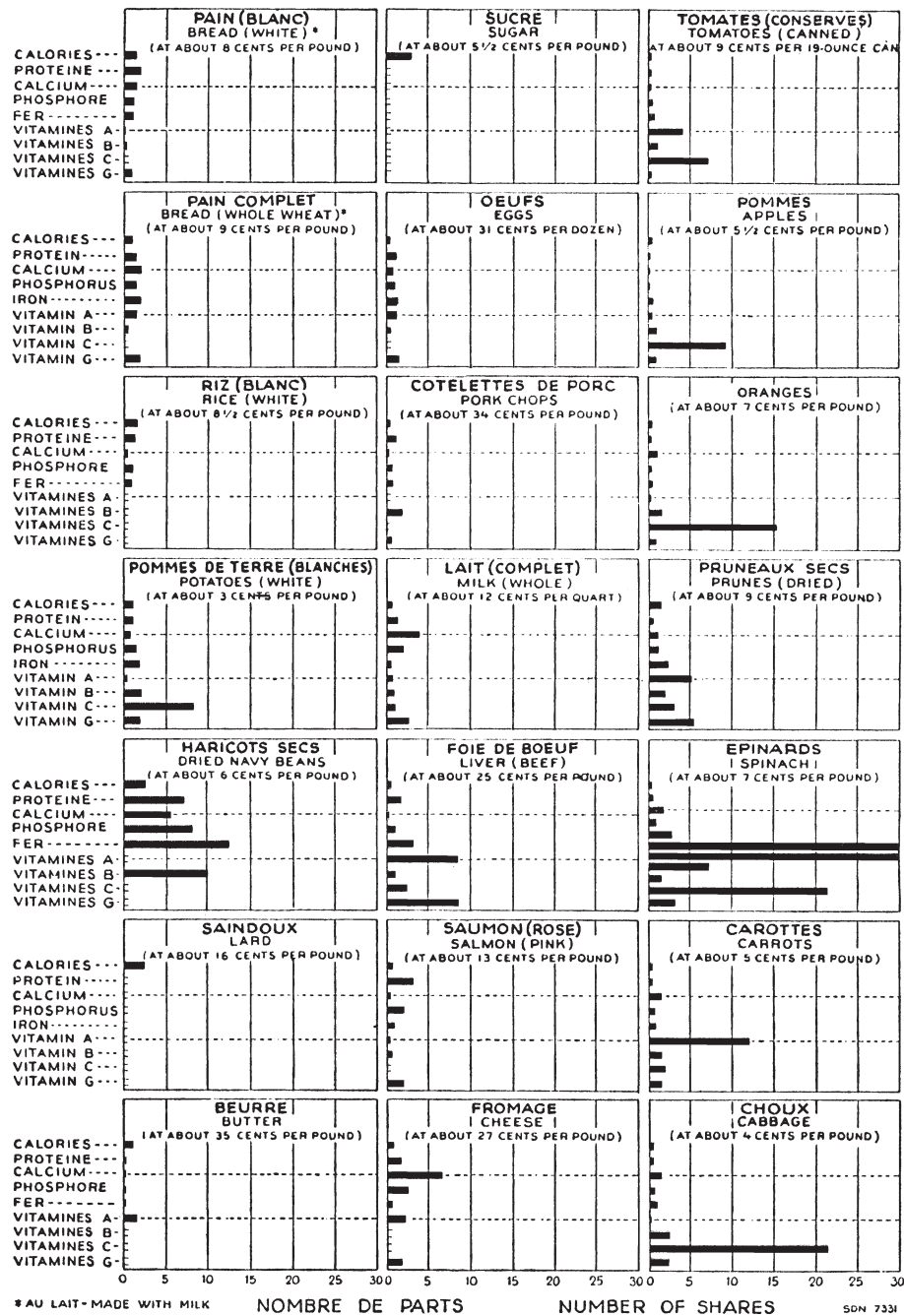


Abb. 2: Rechnungsaufgaben für die Hausfrau. (Nutrition. Final Report, 1937, S. 293)

Die Erkenntnis, dass es Mangelkrankheiten gibt, die mit den alten Dreikomponenten-Nährwerteinheitentabellen aus dem 19. Jahrhundert nicht erfasst werden konnten, hatte unterschiedliche Reaktionen zur Folge. An der ZIKA, der Zürcher Internationalen Kochkunstausstellung, vom Juni 1930 wurden die Geldnährwerte nach wie vor auf einfachste Art und Weise visualisiert: Abb. 6–8 zeigen, wie dem Publikum in der «wissenschaftlichen Abteilung» dieser Ausstellung demonstriert wurde, dass ein fixer Geldbetrag für unterschiedliche Quantitäten an Nahrungsmitteln ausreicht und wie die Menge der Nährstoffe nach Massgabe der Berufstätigkeit, das heisst der geleisteten Arbeit, variiert.⁹⁷ Eine eindimensionale Kalorienskala (Preis pro 100 Kalorien) war allerdings in einer Zeit, in der die Bedeutung der Vitamine erkannt worden war, nur noch von sehr beschränktem Aussagewert; eine Rangliste aus der zitierten Völkerbundsstudie aus dem Jahre 1937 enthielt für die Schweiz Weizenmehl, Zucker, Hafermehl und Gerste auf den ersten Plätzen. Spinat, Tomaten, Kalbfleisch, Dorsch und Huhn befanden sich hingegen an letzter Stelle.⁹⁸

In anderen Darstellungen wurde davon ausgegangen, dass es aufgrund der Dutzende von bekannten Nährstoffen nicht mehr ohne weiteres möglich war, einen solchen Einheitsmassstab zu berechnen. Wenn aber versucht wurde, eine tabellarische Darstellung der relativen Preise der vielen Mikro- und Makronährstoffe zu gestalten, wurden diese zu kompliziert, um sie noch für das alltägliche Einkaufen verwenden zu können. Entsprechende Übersichten «for various diets providing all necessary nutritive elements and calculated to fit different expenditure levels» wurden zwar nach wie vor als «especially useful» bezeichnet. Abb. 2, aus dem Jahre 1937 stammend, basiert auf Daten des US-Bureau of Home Economics of the Department of Agriculture und gibt den Anteil am täglichen Bedarf (30 Einheiten, berechnet für 24 Stunden), den man mit einem Cent decken kann, wieder.⁹⁹ «The diagram is given merely as an example of an effective form of popular nutritional education, and not as scientifically accurate general information», wurde beigelegt; das Diagramm sei nicht mehr als ein «very rough and general guide», der nicht auf Qualitätsabstufungen und auf Unterschiede in der Zubereitung eingehe.¹⁰⁰ «The value of the diagram lies in its attempt to translate abstract technical nutritive requirements into concrete quantities of familiar food at current prices, so as to give a practical guide to housewives with restricted means in the purchase of inexpensive nutritive diets.»¹⁰¹

Ein solches Diagramm war weit schwieriger zu benutzen als die einfachen Ranglisten, die vor dem Ersten Weltkrieg in Gebrauch waren. Für die Schweiz sind entsprechende Berechnungsversuche gar nicht mehr auffindbar. Das Beispiel aus den USA verdeutlicht aber, dass die rasche Zunahme des ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisstandes zunehmende Anforderungen an die Vulgarisatoren stellte. Wie Kapitel 10 zeigen wird, war es auch in der Schweiz einfacher, fast das gesamte Nahrungsmittelangebot unter der kundigen Anleitung über staatlich kontrollierte Absatzkanäle an die Bevölkerung zu verteilen, als die verschiedenen Einkommensschichten zu einem ihren Möglichkeiten angepassten Ernährungsverhalten zu motivieren. Der rasche ernährungsphysiologische Erkenntniszuwachs während des Zweiten Weltkriegs verschärfte das Popularisierungsproblem nochmals deutlich. In einer Publikation des US Departments of Agriculture wurde im Kapitel «Grouping of Food with Regard to Nutritive Value and Place in Diet» schon gar keine ein-

heitliche Übersichtstabelle mehr versucht; nun wurden die Lebensmittel in zehn Gruppen eingeteilt und der Reihe nach auf ihre jeweiligen Vorzüge und Nachteile hin besprochen.¹⁰²

3.3 Frauenarbeit, Ernährungswissenschaft und Familienwirtschaft

Der soziokulturelle Wandel, der durch den Industrialisierungsprozess ausgelöst wurde und der wiederum die Voraussetzung für die anhaltende Ausdehnung des Maschinen- und Fabrikwesens war, hatte einen massiven *impact* im Bereich der *Haus- und Familienwirtschaft*: Der bäuerliche und der heimindustrielle Arbeits- und Lebenszusammenhang, in dem geldbezogene und subsistenzwirtschaftliche Tätigkeiten eng ineinander verwoben waren, wurde aufgebrochen, was verschiedene Versorgungsleistungen – insbesondere die Ernährung – gefährdete. Aus einer geschlechtergeschichtlichen Sicht wird deutlich, dass Frauen von diesem Prozess in doppelter Weise betroffen waren:

Zum einen veränderte die Industrialisierung die *Zeitökonomie* grundlegend. Eingespülte hauswirtschaftliche Organisationsformen und Arbeitsabläufe gerieten durch neue industriewirtschaftliche Verpflichtungen und Zeitrhythmen durcheinander. Für Frauen wirkte sich dieser Vorgang deswegen besonders gravierend aus, weil er eine Rollenkumulation zur Folge hatte: Neben der Fabrikarbeit hatten Frauen gemäss einer stabil verankerten Erwartung auch noch all die Haus- und Familienaufgaben zu erledigen, mit denen das «weibliche Wesen» identifiziert wurde.

Zum andern wirkte die Wissenschaft *normierend* auf den Alltag ein. Seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert entstanden, wie gezeigt, ausserhalb der Haus- und Familiensphäre eine ganze Reihe neuer Wissenschaftsdisziplinen, die Kriterien für «richtiges» und «falsches» Verhalten entwickelten. Die Frauen sahen sich Experten gegenüber, die sie mit neuen Ansprüchen konfrontierten und die das überlieferte Wissen einer Beweislast aussetzten, dem es theoretisch häufig nicht standhielt, obwohl es für die Praxis unentbehrlich und in vielem nützlich blieb. Die verschiedenen wissenschaftlichen Einsichten dienten auch als Legitimationsgrundlage für das, was die Historikerin Ute Frevert treffend «fürsorgliche Belagerung»¹⁰³ genannt hat: Diese Fürsorge definierte neue Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten; sie war Teil einer Inflation von Ansprüchen gegenüber der Hausarbeit, die in eine Kulpabilisierung der hier Tätigen einmündete. Frauen wurden gewissermassen zu Sündenböcken für alle möglichen sozialen Probleme der Industrialisierung: «Wie mancher ehemals solide, fleissige Arbeiter hat angefangen, dem Wirtshauses sich zuzuwenden, im Ärger über die erbärmliche Kost, welche seine Frau ihm vorsetzt, weil sie weder einzukaufen noch zu kochen versteht», schrieb Fridolin Schuler 1882.¹⁰⁴ Durch Unkenntnis würden schon Knaben zur «Leckerhaftigkeit» erzogen und der familiären Küche durch schlechte Speisen entfremdet. «Niemand besser als der Arzt kann die Folgen dieser verkehrten Kochkunst schildern, die ihn so oft in's Haus der unverständigen Köchin rufen.»¹⁰⁵

Nach dem Ersten Weltkrieg sollte die «rationelle Köchin» nicht nur die Prosperität der Industrienation gewährleisten, sondern sie wurde in der Schweiz selbst zu einer nationalen Einrichtung aufgewertet. Die Schulung von Frauen im Hinblick auf eine

optimale Einteilung knapper Ressourcen im Dienste der Aufrechterhaltung der industriellen Leistungsfähigkeit blieb damals trotz einer anhaltenden Europäisierung und partiellen Internationalisierung der Diskussion auf nationale Stereotypen bezogen – dies in Übereinstimmung mit Deutschland, wo ab 1933 starke Bestrebungen in Richtung Ernährungsautarkie einsetzten. Möglich war dieser Bezug auf Nationalklischees unter anderem deswegen, weil sich die Bedingungen für eine nationalistische Einbindung der Unterschichten verbessert hatten: In den 1930er Jahren baute sich die innenpolitische Polarisierung zwischen einem vaterländischen Bürgerblock und einer internationalistisch orientierten Arbeiterbewegung unter dem ideologischen Schirmdach der Geistigen Landesverteidigung ab. Der «Mythos» der «Schweizer Hausfrau» verband nun die Schulung der Frauen im Hinblick auf ihre Arbeitsfelder in Küche und Familie noch in weit stärkerem Ausmass als vorher mit den «Überlebensfragen der Nation». In den Jahren des Zweiten Weltkrieges sollte diese Entwicklung einen Kulminationspunkt erreichen.¹⁰⁶

Die beiden genannten Aspekte – Zeitökonomie/Arbeitsteilung und Verwissenschaftlichung/Kulpabilisierung – werden in den folgenden beiden Abschnitten erläutert.

Frauen zwischen Industrie- und Hausarbeit

Die Industrie, die um die Jahrhundertwende ein Männerimage bekam, war bis ins ausgehende 19. Jahrhundert in starkem Ausmass Frauensache. In einem Kommentar zur schweizerischen Fabrikstatistik wurde 1944 rückblickend festgestellt: «Über die Frauenarbeit in den Fabriken sind unrichtige Meinungen allgemein verbreitet. Immer wieder wird darauf hingewiesen, dass die Fabrik und die Maschinen nicht nur die Kinder-, sondern auch die Frauenarbeit ermöglicht haben, und dass die Frauen die männlichen Arbeiter aus dem Produktionsprozess verdrängen. Wer das vorhandene grosse Material vorurteilsfrei überblickt, kommt gerade zum entgegengesetzten Schluss. Durch die Maschine und durch das Fabrikssystem ist der Mann in ein uraltes, fast ausschliessliches Reservat der Frau eingebrochen.»¹⁰⁷ Obwohl für die Zeit vor dem Jahre 1882 – der ersten schweizerischen Fabrikstatistik – keine zuverlässigen Daten vorliegen, kann doch festgehalten werden, dass die Frauen ihre ökonomischen Jagdgründe in der Industrie noch lange verteidigen konnten. Regina Wecker hat in ihrer Untersuchung über «die Arbeit im Lebenszusammenhang von Frauen» darauf hingewiesen, dass zu Beginn der 1880er Jahre noch immer 48 Prozent der ganzen Fabrikarbeitserschaft Frauen waren; bis 1910 ging dieser Anteil auf 36 Prozent zurück.¹⁰⁸ Die Vollerwerbsquote der Frauen war ebenfalls sehr hoch und stieg von 42,2 Prozent (1888) auf 45,7 Prozent (1910).¹⁰⁹ Auch wenn in Rechnung gestellt wird, dass das Beschäftigungssegment «Fabrikindustrie» zu diesem Zeitpunkt in quantitativer Hinsicht noch nicht bedeutend war und nur zwischen 13 Prozent (1882) und 20 Prozent (1910) der erwerbstätigen weiblichen Bevölkerung in diesem Sektor arbeiteten, so zeigt sich doch die eminente Bedeutung der Fabrikarbeit von Frauen für den Industrialisierungsprozess.

Gerade die wichtige Rolle von Frauen im «Industriesystem» führte zu massiven Einwirkungen der *external clocks* des Fabrikbetriebes auf das «proletarische Fami-

lienleben»¹¹⁰ und auf die Aufgabenerfüllung in der Hauswirtschaft.¹¹¹ Die funktional notwendige Synchronisierung von «Industriezeit» und «Familienzeit» verlief auf Kosten hauswirtschaftlicher Tätigkeiten, die vielfach auf einen zweiten Platz verwiesen wurden. Im Frühjahr 1914 schrieb Henriette Fürth im «Schweizerischen Konsum-Verein», «da nun die Erwerbsarbeit der Ehefrauen eine ständig weiter um sich greifende wirtschaftsnotwendige Tatsache» sei, erhebe «sich die Frage, ob und wie es trotzdem möglich gemacht werden kann, die Ernährung in rationeller, den Organismus nicht nur scheinbar, sondern wirklich nährend und aufbauender Weise einzurichten?»¹¹² Diese Frage war damals nicht mehr neu; schon seit einiger Zeit war eine stärkere Ausbildung von Frauen in Hinblick auf die effiziente Führung eines Haushaltes gefordert worden. Emma Coradi-Stahl gab 1902 einen Überblick über Kochschulen und hauswirtschaftliche Kurse in verschiedenen Industrieregionen der Schweiz; insbesondere die im Kanton Basel-Stadt eingeführten Kochkurse für Fabrikarbeiterinnen bezeichnete sie als «eine wahrhaft philanthropische Einrichtung»: «Eine Spezialkommission aus der Mitte der Gesellschaft des Guten und Gemeinnützigen bietet hier in einfachster Form je 12 in den Fabriken beschäftigten Arbeiterinnen in 9wöchigen täglich zu besuchenden Kursen Gelegenheit und zwar von 11–1 1/2 Uhr gesunde, leicht und schnell herzustellende Mahlzeiten, wie sie sich der Arbeiterstand mit seinen Mitteln leisten kann, zuzubereiten und gibt sie gratis ab.»¹¹³ Etwas andere Akzente setzte zum selben Zeitpunkt der Fabrikinspektor Fridolin Schuler. Zur Bestimmung des Fabrikgesetzes, wonach Frauen, die eine Haushaltung zu besorgen hatten, eine um eine halbe Stunde verlängerte Mittagspause einzuräumen war, bemerkte er: «Diese Halbstunde ist freilich nur eine kleine Abschlagszahlung an das, was nicht nur im Interesse der Frau selbst, sondern vielleicht noch mehr in demjenigen der besseren Ernährung der ganzen Familie wünschbar wäre. Doch wäre der Gewinn kleiner, als man denkt, solange bei den Frauen eine so geringe Kenntnis des Kochens zu finden ist, wie sie heute leider zu konstatieren ist. Die Fabrikation von Konserven, welche eine rasche Zubereitung verdaulicher und wohlschmeckender Speisen während der kurzen Mittagspause erleichtern, hat zwar den Übelstand etwas gemildert, aber nur bei denjenigen, welche in dieser etwas kostspieligeren Weise ihren Tisch zu bestellen vermögen. Tausende würden aber auch bei längerer Mittagspause nach wie vor mit abscheulich zubereiteter Kost sich begnügen müssen.»¹¹⁴

In einer 1928 aus Anlass der SAFFA veröffentlichten kleinen Studie «Die Fabrikarbeiterin als Hausfrau und Mutter» gibt Marietta Linder am Beispiel der Verhältnisse in Basel einen interessanten Einblick in die Probleme, mit denen sich in der Fabrik beschäftigte Frauen konfrontiert sahen. Die Autorin hält fest, dass «gegen 40 Prozent der gesamten Arbeiterschaft der schweizerischen Industrie [...] Frauen und Mädchen» sind; «ungefähr ein Viertel aller Arbeiterinnen in den Fabriken ist verheiratet». Die Studie befasst sich mit diesem Teil der Frauen und stellt fest: «Wer bringt es fertig, gleichzeitig eine tüchtige, zuverlässige, arbeitsfrohe Arbeiterin an der Maschine oder am Paktisch zu sein, daneben noch einen Haushalt sorgfältig, sauber, sparsam zu führen und dem Manne Lebensgefährtin, den Kindern Mutter zu sein? Das kann wohl nur eine gesunde, kräftige, geistig bewegliche Frau, die über ein aussergewöhnliches Mass von Spannkraft und Arbeitsfreudigkeit verfügt; eine Frau, die vor und nach der Fabrikarbeit des Tages die Hausarbeit aufnimmt, als eigene Herrin alles wohl überlegend, flink wirtschaftet bis zum späten

Abend, und am Sonntag noch Zeit findet zur Erholung und inneren Sammlung.» Die Autorin fügt bei, die meisten Frauen würden nicht unter so günstigen Verhältnissen leben: «Die unvermeidliche Abhetzung der verheirateten Fabrikarbeiterin bei der Besorgung ihrer Hausgeschäfte und ihrer Kinder am Morgen, Mittag und Abend ist allzu anstrengend, als dass sich auf die Dauer nicht gesundheitliche Schädigungen geltend machen müssten. [...] Es bedarf in solchen Fällen fast übermenschlicher Anstrengung, wenn der in Unordnung geratene Haushalt je wieder auf die Höhe gebracht werden soll.»¹¹⁵ Den «statistischen Angaben über die Erhebung» (die 313 verheiratete Fabrikarbeiterinnen in den Kantonen Basel-Stadt und Basel-Landschaft umfasste) kann entnommen werden, dass in über zwei Dritteln der Fälle «ungenügender Verdienst des Mannes» der Hauptgrund für weibliche Fabrikarbeit war; ein weiteres Viertel gab als Grund die «Verbesserung der Lage, um Verpflichtungen nachzukommen oder um Ersparnisse zu machen», an, 4 Prozent nannten «Krankheit und Arbeitsunfähigkeit des Mannes». 71 Prozent der Frauen bestätigten, eine «angeblich normale» Nachtruhe von «ca. 8 Stunden» zu haben; der Rest beklagte sich über gelegentlich oder allgemein zu kurze Schlafenszeit. Interessant sind die Angaben über die innerfamiliäre Arbeitsverteilung, den Zustand des Haushaltes und die Dauer der Mittagspause: Letztere entsprach nur bei 4 Prozent des Samples dem gesetzlich vorgeschriebenen Minimum von 1 Stunde; 57 Prozent machten zwischen 1 1/2 und 1 3/4 Stunden und 28 Prozent gar 2 Stunden Pause; dies bei einer täglichen Arbeitszeit von 8 und mehr Stunden. In zwei Dritteln der Fälle wurde eine «tadellose oder gute Ordnung» des Haushaltes konstatiert; nur 5 Prozent der Fälle legten die Beurteilung «unordentlicher, schmutziger Haushalt» nahe. Die Resultate, zu denen Marietta Linder gelangte, zeigen auch eindrücklich, dass die Norm geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung (Frau: Hausarbeit – Mann: Lohnarbeit) in beiden Richtungen mehr einer idealen Ordnungsvorstellung denn der sozialen Wirklichkeit entsprach: Es lässt sich nicht nur ein anhaltend hoher Beschäftigungsgrad von Frauen in der Industrie konstatieren, sondern auch die Zahl jener Fälle, in denen Männer und Frauen einen Haushalt gemeinsam führen, ist ziemlich hoch: Ein Drittel der Arbeiterinnen besorgt den Haushalt allein; bei den anderen zwei Dritteln hilft entweder der Mann mit (29 Prozent) oder der Haushalt wird gemeinsam mit dem Mann (22 Prozent) oder durch Verwandte (16 Prozent) besorgt.¹¹⁶

Diese Relativierungen vermochten allerdings die grundlegenden Rollenmuster nicht in Frage zu stellen. Zwischen der designierten Rolle der Frau im Privathaushalt und ihrer faktischen Stellung im Fabrikssystem öffnete sich eine Kluft, die sich negativ auf das häusliche «Dienstleistungsangebot» auswirkte und gerade hinsichtlich der Ernährung zu grossen Schwierigkeiten führen konnte. Diese Situation hatte unterschiedliche Reaktionen zur Folge: Die Männer, die Industriearbeit immer stärker symbolisch zu besetzen wussten, versuchten diese Probleme gegen Ende des 19. Jahrhunderts durch eine klassenkämpferische Flucht nach vorne zu lösen. Unterstützt durch die aufstrebende Arbeiterbewegung vermochten sie nun ein erstes Mal erfolgreich ihr Selbstbild als «Familienernährer» gesellschaftlich zu profilieren. Diese Rolle, die zu einem wichtigen kulturellen Strukturierungsmoment der Industriegesellschaft wurde, blieb zwar weitgehend ein Wunschbild, hatten doch Frauen in der überwiegenden Anzahl der Fälle zum Geldeinkommen beizutragen. Die Einkommen lagen in aller Regel noch weit unter dem Stand, der nötig gewesen wäre,

um den Lebensunterhalt eines ganzen Familienverbandes durch einen einzigen «Verdiener» bestreiten zu können; die Reallohnsteigerungen ab 1890 zeigen indes- sen, dass sich die Kaufkraftspielräume für die «arbeitenden Klassen» zu öffnen begannen.¹¹⁷ Diese Tendenz war verbunden mit einer zunehmenden Ausschlussung von Frauen aus jenen Branchen, welche die höchsten Löhne zahlten, und ihre Kon- zentration in prekären, vertraglich nicht geschützten Bereichen. Die gesetzlichen Vorschriften, die Frauen vor einer ruinösen Ausbeutung schützen sollten, trugen aber wiederum genau dazu bei, die «Hausfrauen und Mütter» in ein stereotypes Rollenbild zu zwingen.¹¹⁸

Ernährungsphysiologie und Küchentechnik

«Jedes Mädchen sollte im Haushaltswesen, im Kochen einigermaßen bewan- dert sein. Das gehört zu seiner Bestimmung als künftige Hausfrau. [...] Will man die Lebensführung eines grossen Teils unseres Volkes auf eine rationelle und gesunde Basis stellen, so muss der weibliche Teil unseres Volkes nach dieser Seite tüchtig ausgebildet werden», erklärte Johann Jakob Schäppi 1895.¹¹⁹ Und unter Berufung auf den beeindruckenden Erkenntniszuwachs der Ernährungswissen- schaft fügte er bei: «Die Frauen müssen deshalb mit dem vertraut gemacht werden, was die Wissenschaft in der Ernährungsfrage als richtig und über allen Zweifel erhaben festgestellt hat. Dieser neue Wissensstoff muss unserer Frauenwelt vermit- telt werden.» Neben dem praktischen sei deshalb auch ein «theoretischer Unter- richt» für Frauen anzubieten: «Derselbe hat den Zweck, die Mädchen mit den Nährstoffen, ihrem Nähr- und Kostenwert und der richtigen Mischung bekannt zu machen.» Dazu seien vor allem Kenntnisse der Chemie nötig, denn diese gebe «Aufschluss darüber, wie sich der Kostenwert zu dem Nährwert verhält, welche Nährstoffe verhältnismässig billig, und welche teuer zu nennen sind». Über «den Nährwert der einzelnen Nahrungsmittel» hinaus müsste die kundige Hausfrau auch «das Nährstoffbedürfnis des Körpers kennen».¹²⁰

Die dem Leitbild einer «rationellen Ernährung» verpflichteten Reformexponenten mit ihrem szientistischen Selbstverständnis standen permanent auf Kriegsfuss mit dem *Reich der Gewohnheiten*, in dem die Volksernährung gefangen schien. Die anhaltende Klage über das Beharrungsvermögen solcher Sitten steht allerdings in einem merkwürdigen Widerspruch zum Vorwurf, die Situation derselben Schichten hätte sich aufgrund der Bequemlichkeit der Hausfrauen im Verlaufe der Industria- lisierung zunehmend verschlechtert. Eine solchermassen widersprüchliche Lage schilderte bereits Fridolin Schuler in seiner Schrift «über die Ernährung der Fa- brikarbeiter und ihre Mängel» 1882. Der Fabrikinspektor stimmte hier ein Klage- lied auf die «Liebhabereien, die Vorurteile unseres Volkes und nicht zum wenigsten des konservativsten Teiles desselben, der Frauen» an. Die letzteren würden sich hüten, auf «althergebrachte Gerichte», auch wenn sie «den Magen [...] des Fa- brikarbeiters [...] als unverdauliche Bürde beschweren [...], zu verzichten – hat doch schon die Urgrossmutter sie gelobt». Andererseits versuchen Hausfrauen aus der Sicht Schulers ihren Arbeitsaufwand zu minimieren: «Sie ist aber auch dem Neuen sehr zugänglich, vorausgesetzt, dass es ihrer Bequemlichkeit dient und rasch und ohne alle Kenntnisse zubereitet werden kann.»¹²¹ Beide Male leidet die «ratio-

nelle Ernährung» darunter; in der Küche scheinen sich die schlechten Traditionen mit den schlechten Neuerungen zu verbinden.

Im «Schweizerischen Haushaltsblatt» vom 19. August 1890 wurde dasselbe Problem aufgegriffen. Ein «natürlicher Hang zum Bestehenden und Gewohnten und ein gewisses Misstrauen gegen jede Neuerung» seien, so schreibt das Blatt, «mehr oder weniger in der menschlichen Natur begründet. Liegt aber der Grund der Abneigung vor jeder Veränderung des Hergebrachten nicht so fest in der Bequemlichkeit, als vielmehr in der Meinung, alles Neue sei unnütz und daher verwerflich, so ist das ein Vorurteil.» Und genau dieses Vorurteil sei inzwischen zum «grössten und gefährlichsten Feind der Kulturentwicklung» geworden.¹²²

Der wissenschaftliche Blick auf Nahrungsmittel legte zunehmend solche «Vorurteile» frei und rückte damit das gesamte *savoir faire* der Küche, die «kreative Aneignung» von Nahrung durch das Kochen in ein schlechtes Licht; Martine Segalen spricht von «destruktiven Auswirkungen der Industrialisierung auf das traditionelle Wissen der Frauen».¹²³ Das der lebensweltlichen Erfahrung abgewonnene, stärker auf sensorische Qualitäten abstellende Alltagswissen, das – wie Françoise Sabban gezeigt hat – weitgehend in anonyme Arbeitsroutinen integriert und über einen *mimétisme gestuel*, das heisst eine nichtversprachlichte Imitation von Gesten und Handlungsrouinen, tradiert wurde, erschien unter der analytischen Linse der Wissenschaft als durchsetzt mit irrationalen Praktiken und abergläubischen Vorstellungen.¹²⁴ Und welche Frau war noch in der Lage, die Qualität von Lebensmitteln zu beurteilen, die im Verlaufe ihrer Kommerzialisierung und Bearbeitung bereits durch viele Hände gegangen waren? Ohne «das Studium der Chemie» sei die «richtige Beurteilung der gebräuchlichsten Lebensmittel» nicht mehr zu leisten, stellte der Autor einer «kurzen Anleitung zur Beurteilung der wichtigsten Lebensmittel» bereits im Jahre 1878 fest.¹²⁵ Das zunehmende Prestige der (männlichen) Experten hatte einen kulinarischen Kompetenzverlust von Frauen zum Gegenstück. Männer setzten zu einem selbstgerechten Lamento über die mangelnden Fähigkeiten der Frauen an. In seinem Tour d'horizon über die «Ernährungsverhältnisse in den verschiedenen Gegenden unseres Vaterlandes» aus dem Jahre 1884 glaubte Fabrikinspektor Fridolin Schuler für mehrere Gegenden eine «Unfähigkeit der Weiber zum Kochen und deren Mangel an Zeit» feststellen zu können. Bezüglich Bern erwähnte er die «mangelhafte Kochkunst der Weiber», sogar die «Kochunfähigkeit der Weiber».¹²⁶ Im Falle Zürichs wurde bemerkt, Frauen und Kinder würden «viel Geld für Süßigkeiten vergeuden», denn «wo die Hausfrau in einer weit entfernten Fabrik ihrem Erwerb nachgeht», erfolge die Zubereitung von Speisen «eilfertig und unvollständig». In St. Gallen wiederum waren «die Arbeiterfrauen [...] in der Kochkunst nicht stark», und auch in den beiden Appenzell vermochte die «Kochkunst der Hausfrauen» nur «wenig Lob» zu ernten.¹²⁷ Im Kanton Zug sei es «mit dem Kochen [...] namentlich bei den Fabrikarbeiterinnen übel bestellt; sie hätten keine Zeit».¹²⁸ Die Vorwürfe zeigen, dass Schuler zwei zusammenwirkende Faktoren unterschied: *Unwissenheit* und *Mangel an Zeit*. Seine Kritik konzentrierte sich insbesondere auf die zentrale Domäne der Fleischzubereitung: «Wenn aber die Hausfrau das frische Fleisch auskocht, bis es zur faserigen, hornigen, unverdaulichen Masse wird, wenn sie die Knochen und Fleischabgänge nicht ausnutzt, die Eingeweide nicht gehörig verwertet, dann ist ihre Unwissenheit anzuklagen. Hie und da bildet auch der Zeitmangel der Frauen

ein Hindernis besserer Materialverwertung.» In dieser Situation sei es nicht verwunderlich, dass Männer «ungeheure Quantitäten» von Würsten verzehrten: «Denn lieber Würste mit allen Mängeln, die ihnen ankleben, als die [...] irrationellen Fabrikate der Hausfrauen.»¹²⁹ Auch Johann Jakob stand 1895 unter dem Eindruck eines desolaten Zustandes: «Jahrhunderte lang war man in dem Wahn befangen, dass man essen und trinken könne, sobald man nur im Besitze von Nährstoffen, tüchtigen Zähnen und gutem Magen sei. Die Kunst des Essens und Trinkens bringe jeder fertig auf die Welt, es bedürfe hiefür weder der Erziehung noch des Unterrichts. Man hat auch lange gesprochen, bevor man Grammatik trieb, und sich lange mit dem Handel beschäftigt, bevor man Nationalökonomie betrieb.»¹³⁰ Frauen, die am erworbenen praktischen Wissen festhielten, mussten also damit rechnen, einer «Wahn»-Vorstellung bezichtigt zu werden.

Hin und wieder haben Frauen dieses Spiel von Zuschreibungen umgekehrt. Emma Coradi-Stahl begann ihren Vortrag über «die Einführung von Haushaltsschulen und Kochkursen» mit einer scherzhaften Polemik gegen Niklaus Lenau, der in einem lyrischen «Erguss» über das Kochen dichtete: «Sie hat ein gut Gemüt – drum kocht sie gut»: «Lenau, Lenau, du warst genügsam! [...] Wir von heute verlangen noch etwas – nein, viel mehr, als ein gut Gemüt. Wie würdest du dich zurechtfinden in unserem Labyrinth von wissenschaftlichen Forderungen! Wie wolltest du die Kohlehydrate, den Stickstoff, die Kalorien oder gar die bösen Bazillen in Reime binden?»¹³¹

Im Gegenzug erfuhren die Frauen jedoch als *Ansprechpartnerinnen wissenschaftlicher Experten* und gesellschaftlicher Autoritäten eine Aufwertung ihrer Rolle. Sie wurden nun als Verwalterinnen des Familienbudgets und Erhalterinnen der Arbeitskräfte gesehen.¹³² Pfarrer Friedrich Küchler liess 1874 in programmatischem Duktus verlauten: «Die rationelle Ernährung ist die rationelle Volksküche, und die rationelle Küche ist die rationelle Köchin.»¹³³ Ernährung wurde hier direkt auf Frauenarbeit in der Küche bezogen; gerade weil die «falsche unhäusliche Erziehung des weiblichen Geschlechts [...] jeden jungen, anstrebbenden Mann ruinieren kann» und damit «zu einem für die Zukunft und das Wohl des Volkes sehr gefährlichen Zustand» führte, musste die hauswirtschaftliche (Aus-)Bildung der Frau ernster genommen werden.¹³⁴ Emma Coradi-Stahl stimmte 1902 mit dieser Diagnose durchaus überein, indem sie konstatierte, «dass die Unkenntnis und der Unverstand der Frau die Gesundheit von Familienmitgliedern auf die schlimmste Weise gefährden» könne. Selbstbewusst fügte sie jedoch bei: «Die Frau ist in der Regel der Finanzminister im Haushalte. Der Mann erwirbt, die Frau erhält das Erworbene. Sie muss haushalten im ureigensten Sinne des Wortes»; gegen Schluss der Schrift hielt sie fest: «In der Familie wurzelt das Grosse und Gute eines Volkes. Die Frau ist die Hüterin dieser Schätze. Mit ihr wächst oder verkümmert das ganze Volk.»¹³⁵

Kochen wurde vor allem auch deshalb wichtig, weil das «Gesundheitsoptimum» nicht vom Nährstoffgehalt der Lebensmittel, sondern vom nährenden Wert der Speisen abhängig war. Die Nährwerteinheiten stellten deshalb, wie dies in der angeführten Tabelle aus dem Jahre 1893 formuliert wurde, auf «verdauliche» Komponenten der Nahrung ab: Es ging nicht um Bruttoversorgung, sondern um Nettoverwertung, also um das, was tatsächlich in den physiologischen Kraft- und Stoffwechsel des (arbeitenden) Menschen einging. Dass nicht alles, was zur Verfügung steht, auch wirklich verwertet wird, war eine Erkenntnis, die im Zusam-

menhang mit der Beurteilung der Ernährungssituation immer wieder formuliert wurde. Fridolin Schuler führte die Tatsache, dass die Fabrikarbeit «nicht selten ein Hindernis für die gute, zweckmässige Ernährung bildet», nicht auf «die geringe Löhnung in unseren Fabriken», sondern primär auf «das Gebundensein der Arbeiter an eine bestimmte Zeit» zurück: Diese zeitliche Fremdbestimmung würde da zu «zahlreichen Übelständen» führen, «wo das weibliche Geschlecht am industriellen Betrieb sich betheilt. Je mehr die wohlfeile vegetabilische Nahrung vorherrscht, je mehr die Nahrungsstoffe in einer Form geboten werden, dass sie, erst aufgeschlossen, den Verdauungsorganen zugänglich gemacht werden müssen, eine um so wichtigere Rolle spielt das gründliche und zweckmässige Kochen der Nahrungsmittel. Je mehr die Hausmutter durch ihre Theilnahme an der Fabrikarbeit daran gehindert wird, um so grössere Prozentsätze des in der Mahlzeit enthaltenen Nährmaterials gehen unausgenützt verloren; um so schwerer leiden die Verdauungsorgane unter der unvollkommenen Zubereitung der Kost.»¹³⁶ Generell insistierte Schuler auf der These, der «Wert einer Nahrung» hänge davon ab, «dass sie gehörig gekocht sei», was wiederum Zeit brauche. «Fehlt diese der Hausfrau oder wer sonst das Essen besorgt, so wird aus den besten Rohstoffen nicht selten eine ebenso schlecht schmeckende als schwer zu verdauende Kost geschaffen; es wird mehr verbraucht und doch weniger wirklich genossen».¹³⁷ 1921 stellte Prof. Dr. med. Ernst Züblin vom SVV fest, dass «ein grosser Teil der eingeführten Nahrung [...] nicht restlos aufgeschlossen und verwertet werden» kann; die Restbestände würden vielmehr den Darmkanal durchwandern, «um schliesslich auf natürliche Weise den Körper wieder zu verlassen».¹³⁸ Der Nährwert hat sich in diesem Fall erhalten; das Nahrungsmittel hingegen, das Bestandteil der Mahlzeit war, hat sich in etwas Ungeniesbares umgewandelt, wodurch der Nährwert verloren und ein Verlust entstanden ist. Um die vorhandenen Mittel optimal ausschöpfen zu können, muss deshalb der Magen gut funktionieren; und das kann er vor allem dann, wenn in Haushalt und Küche gut gearbeitet wird und die Speisen richtig gekocht werden.¹³⁹

Die Popularisierung einer «rationellen Ernährung» ging also einher mit einem neuen Interesse an der Küche. Im Kochen wurde ein wichtiger Faktor der Nährstoffversorgung des menschlichen Körpers erkannt. Insbesondere die den ärmeren Bevölkerungsschichten empfohlene Hinwendung zu billigen Nahrungsmitteln steigerte die Bedeutung der Zubereitung. Jene Autoren, die Leguminosen empfahlen, kamen nicht umhin zu betonen, dass «durch richtige Behandlung in der Küche sehr viel nachgeholfen werden» könne.¹⁴⁰ Der Arzt E. Keller, der dies 1892 feststellte, schrieb weiter, auch beim Brot, das «von jeher [...] beim Volk die Hauptnahrung» bilde, zeige «es sich deutlich, dass es bei der Nahrung sehr darauf ankommt, wie man dieselbe zubereitet und zuzubereiten versteht».¹⁴¹ Gemessen an diesen hohen Anforderungen diagnostiziert der Autor allerdings einen Notstand: «Weil aber jene schablonenhafte irrationelle Speisebereitung sehr bequem ist und wenig Zeit in Anspruch nimmt, hat sie sich so eingelebt, dass die so wichtige Kochkunst und die Lust und Freude dazu beim weiblichen Geschlecht sehr abgenommen hat und sie stellenweise auf ein trauriges Minimum beschränkt hat.»¹⁴² Die Notwendigkeit eines aufwendigen Kochens, die gerade bei den (unter dem Aspekt ihres Geldnährwertes) «rationellen» Nahrungsmitteln gegeben war, unterstützte auch die Bestrebungen zur Einführung industriell gefertigter Nahrungsmittel. *Convenience food*

bedeutete die Auslagerung von zeit- und energieintensiven Fertigungsschritten aus dem Haushalt in den industriellen Produktionsbereich; das Produkt konnte anschliessend in einem Zustand gekauft werden, der eine stark verkürzte und auch unter dem Aspekt des Energiebedarfs vorteilhafte Zubereitung ermöglichte. Genau diese Idee lag der Lancierung der Maggi-Suppenwürfel zu Beginn der 1880er Jahre zugrunde. Der Zielkonflikt, der aufgrund einer starken Beteiligung der Frauen an der Industriearbeit zwischen industrieller Zeitökonomie und rationeller Küche entstand, sollte, das war Schulers Idee, durch ein industriegefertigtes Produkt abgeschwächt werden.

In der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg begannen sich Ernährungsphysiologen verstärkt um die wissenschaftliche Analyse nicht nur des Nährgehaltes und der «verdaulichen Anteile» von Lebensmitteln, sondern auch der gekochten Speisen zu kümmern. Den beiden Schweden Hultgren und Landergren kam bei diesen Forschungen eine Pionierrolle zu: 1891 legten sie eine «Untersuchung über die Ernährung schwedischer Arbeiter bei frei gewählter Kost» vor.¹⁴³ Fast 20 Jahre später sollten sich vor allem Basler Forscher in dieser Domäne hervortun. 1908 hatte der hiesige Kantonschemiker Hans Kreis (das erste Mal in der Schweiz, wie er vermerkte) die tischfertige baselstädtische Gefängniskost im kantonalen Laboratorium auf ihre Nährstoffzusammensetzung hin analysiert.¹⁴⁴ 1912 veröffentlichte Franz Emanuel Sautier die Ergebnisse seiner Analysen gekochter Speisen, die er im pharmakologischen Institut der Universität Basel unternommen hatte. Art der Zubereitung, Kochzeit, Zutaten und Gewichtsverluste durch Kochen waren die Aspekte, die Sautier in seiner Untersuchung hauptsächlich berücksichtigte.¹⁴⁵ 1914 erklärte Alfred Gigon in der Einleitung zu seinen ab 1911 durchgeführten Untersuchungen über die frei gewählte Arbeiterkost, «wissenschaftlich sichere Resultate» seien nur dann zu erhalten, «wenn, bei richtiger Versuchsanordnung, die von den Versuchspersonen gewählten tischfertigen Speisen direkt analysiert werden».¹⁴⁶ Eine Analyse der «Zusammensetzung vegetabilischer tischfertiger Speisen der freigewählten Arbeiterkost» wurde im selben Jahr von Moyscha Linetzky vorgelegt. Der Autor stellte fest, bei der Durchsicht der Literatur würde es auffallen, «dass sehr wenige Speisen, wie sie in Arbeiterfamilien zubereitet werden, bisher untersucht worden sind». Linetzky gelangte zum Resultat, «für fast sämtliche untersuchten Speisen» liessen sich «brauchbare Mittelwerte für ihre chemische Zusammensetzung nicht angeben. Dazu ist die verschiedene Herstellungsart zu kompliziert und zu grossen Schwankungen ausgesetzt.»¹⁴⁷

Nach dem Ersten Weltkrieg nahm die Bedeutung, die dem Transport, Lagern und Zurichten von Nahrungsmitteln und dem Kochen von Gerichten beigemessen wurde, aufgrund des Aufstiegs der Vitamine zu neuen Leitsternen für richtige und gesunde Ernährung nochmals zu. Mit der verstärkten Berücksichtigung vitaminreicher Nahrungsmittel erhöhte sich – insbesondere wenn es sich um Gemüse und Salate handelte – die Arbeitsintensität der ganzen Vorbereitungsarbeiten; im Vergleich mit einer eiweisszentrierten Kost musste mehr gewaschen und gerüstet werden. Gesünder hiess damit aus der Sicht der Hausfrauen auch aufwendiger: Die Verbesserung der Volksgesundheit ging partiell auf das Konto *unbezahlter Mehrarbeit* im Haushalt. Gleichzeitig verstärkten sich nun die Vermutungen, dass die Küchentechnik einen negativen Einfluss auf den menschlichen Metabolismus habe. Kochen wurde mit der Zerstörung essentieller Mikronährstoffe (vor allem der

Vitamine) in Verbindung gebracht und zunehmend negativ gewertet. «Unsere ganze Küche ist vitaminzerstörend» (Otto Schär)¹⁴⁸ war ein Pauschalurteil, das von seiten ernährungsreformerischer Kreise immer wieder vorgetragen wurde und das sich – bei all seiner Verehrung für die «klugen Herrinnen der Küche» – auch bei Maximilian Bircher-Benner findet.

Tatsächlich sind viele Vitamine thermolabil sowie lichtempfindlich, sie können auch durch die Einwirkung von Sauerstoff oder durch hohe und niedrige pH-Werte (<7 und >7) zerstört werden und gehen auch durch das Wegschütten des Kochwassers verloren. Die Einbussen, die sich durch Verarbeiten und Kochen ergeben, betragen – nach einer Zusammenstellung, die den Besuchern eines Symposiums über Gemeinschaftsverpflegung im Jahre 1966 vorgelegt wurde – bei Vitamin A bis zu 40 Prozent, bei Carotin bis zu 30 Prozent, bei Ascorbinsäure (Vitamin C) bis zu 100 Prozent, bei Riboflavin bis zu 75 Prozent, bei Thiamin bis zu 80 Prozent, bei den stabileren Mineralsalzen bis zu 3 Prozent.¹⁴⁹ Noch mehr als der «Zwerghaushalt» musste die Grossküche der Kollektivverpflegung sich dieses Problems annehmen, erwiesen sich hier doch längeres Vorausrüsten und längeres Warmhalten als mögliche Verlustquellen. Als 1942 mit der Kriegswirtschaft die Bedeutung der pflanzlichen Nahrungsmittel zugenommen hatte (vgl. Kapitel 10), veröffentlichte das «Korrespondenzblatt» des SVV einen Beitrag «über die Verhütung von Vitaminverlusten durch sachgemässe Zubereitung von Nahrungsmitteln», in dem Dr. phil. et Dr. med. Felix Steigerwaldt feststellte, «die Nahrungsmittel-entartung oder <Denaturierung> könne «eine industrielle oder haushaltsmässige sein, und ist in beiden Fällen neben der Lagerungsfrage hauptsächlich eine Kochfrage. Um diese Verluste vermeiden zu können, muss man die Fehler kennen, die dazu führen.» Im Zusammenhang mit den Lagerungsproblemen redete Steigerwaldt auch einer Modernisierung der Küche das Wort: «Die vorgesehene Schaffung eines <Volkskühlschranks> entspricht daher einem dringenden Bedürfnis im Kampf gegen den Verderb.» Da die «höchsten Vitaminverluste [...] bei der Speisenzubereitung zu finden» seien, setzte der Autor den Hauptakzent seiner Ausführungen auf mikronährstoffschonendes Kochen. Indem der Experte den Hausfrauen eine grosse Anzahl nützlicher Tips vermittelte, wie sie es besser machen könnten, aktualisierte er andauernd die Kluft zwischen Alltagspraxis und wissenschaftlicher Einsicht.¹⁵⁰

Anleitung zur «rationellen Ernährung» in Arbeiterfamilien

In den 1880er Jahren hatte die Forderung nach Einrichtung von Kochschulen und Haushaltungskursen für Frauen im Diskurs über soziale Hygiene und rationelle Ernährung einen festen Platz gefunden und tauchte auch vermehrt auf der Traktandenliste der Politik auf. 1884 ernannte der Bundesrat eine eidgenössische Expertin für die Inspektion der hauswirtschaftlichen Schulen; seitdem wurde nicht nur der sparsame Haushalt als bestes Mittel gegen die Massenarmut propagiert, sondern auch verstärkt auf eine Professionalisierung gedrängt.¹⁵¹ 1902 konstatierte Emma Coradi-Stahl, inzwischen seien «diese hauswirtschaftlichen Bildungsanstalten in unserm Vaterlande [...] sehr zahlreich geworden [...]. Einen mächtigen Anstoss und eine wirkliche Förderung erfuhr dieses Unterrichtsgebiet durch den Bundes-

beschluss vom 20. Dez. 1895, nach welchem auch «die Anstalten für die praktische Ausbildung des weiblichen Geschlechts, wie Koch-, Haushaltungs-, Dienstboten-, Handarbeitsschulen und -kurse dem Bunde zu unterstellen und zu subventionieren seien».»¹⁵²

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts wurden auch erfolgreich Versuche unternommen, diese Ansätze zu institutionalisieren; so kam es 1908 anlässlich des 1. Internationalen Kongresses für Hauswirtschaftslehrerinnen zur Gründung des Internationalen Amtes für Hauswirtschaft, das bis 1954 seinen Sitz in Freiburg i. Ü. hatte. Anlässlich des 2. Schweizerischen Frauenkongresses von 1921 wurden die Hausfrauen aufgerufen, sich zu organisieren; aus diesen Bestrebungen ging 1935 der Verband schweizerischer Hausfrauenvereine hervor, und 1948 – mit einem Rückstand von 20 Jahren auf die entsprechenden Ansätze in der Industrie – wurde im Rahmen der ETH Zürich das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft geschaffen.¹⁵³ Analog zur Ernährungswissenschaft vermochte sich allerdings auch die Hauswirtschaft (im Sinne der US-amerikanischen *home economics*) nie als Universitätsfach zu etablieren.¹⁵⁴

Wie schon in den Jahrzehnten um die Jahrhundertwende konzentrierten sich die Anstrengungen auch in der Zwischenkriegszeit stark auf die Arbeiterfamilien. Unter dem Titel «Die Abteilung hauswirtschaftliche Weiterbildung des Schweizer Verbandes Volksdienst» schrieb Olga Wiesli 1924 in der Novembernummer des «Korrespondenzblattes», wer Einblick in die Verhältnisse von «Arbeiterfamilien» habe, könne nachvollziehen, dass es «eine Kunst [sei], mit den oft recht niedrigen Löhnen auszukommen, eine kinderreiche Familie in Ordnung zu halten und es trotzdem am Nötigen nie fehlen zu lassen». Die Autorin hielt fest, es gäbe «aber noch Möglichkeiten viele Haushaltungen rationeller zu gestalten, sei es durch Umstellen der Ernährungsweise, was an vielen Orten unbedingt nötig ist, da viel zu grosse Summen für Fleischwaren ausgegeben werden, viel zu wenig auf Nährwert und gute Zusammenstellung Wert gelegt wird, oder durch Verbreitung der Pflanzplatz-, der «Pünt»-Bewegung. Es kann dadurch besserer Gesundheitszustand, erhöhte Leistungsfähigkeit, grössere Zufriedenheit geschaffen werden. [...] Nur durch die Stärkung der Familie ist Erstarken des Volksganzen möglich. Erstarkung der Familie bedingt Auskömmlichkeit des Lohnes, Zusammenhalten der Familienglieder, Schaffung einer häuslichen, friedlichen Atmosphäre, und dadurch Möglichkeit auch der geistigen Weiterentwicklung, der Vertiefung der Anschauungen der einzelnen.» Die «Mutter» fungiert hier als Scharnierfigur einer Strategie der Familien-«Stärkung», und deshalb richten sich auch die Angebote hauswirtschaftlicher Weiterbildung an sie. Olga Wiesli kritisierte jedoch, dass «die Fortbildungsschule die Frauen aus Arbeiterkreisen an den seltensten Orten und auch da nur in sehr kleinem Umfang erreicht»; als Gründe sieht sie neben gesetzgeberischen Bestimmungen und finanziellen Problemen die Tatsache, dass «die zu grosse Schul- und Lehrhaftigkeit, die Frauen aus einfachen Kreisen scheu macht, durch politisches Miss-trauen und falsche Propaganda». Der SVV (dessen Wirken in den Kapiteln 8 und 9 noch ausführlich dargestellt wird) wollte demgegenüber «mit möglichst wenig Theoretisiererei [...] die Frauen über die Grundlagen der Nahrungsmittel- und der Ernährungshygiene aufklären»; die Lehrpläne sollen dabei «den Bedürfnissen des einfachen, sparsamen Haushaltes angepasst» werden, «wo im Geldsack nie Fülle eintritt, und nur durch weises Masshalten Leere verhütet werden kann. [...]

Wir suchen Wege zur Rationellergestaltung der Haushaltungen, wollen Lebensmittelpreise der verschiedenen Ortschaften vergleichen, Budgetvergleichen durchführen und hoffen so, so weit es in unserer Kraft steht, beizutragen zur Gesundung der Familien.»¹⁵⁵

3.4 Geschlechterbeziehungen, Familiarisierung der Unterschichten und Klassenkonflikt

Offenbar wurde in diesen Anstrengungen zur «Rationellergestaltung» die Frau als Köchin (technisch) und Mutter (emotional) als Zentrum einer Familie gedacht, die in eine Reformstrategie von oben eingebunden und deren Desintegration damit verhindert werden sollte.¹⁵⁶ Thomas Widmer gelangt in seiner Untersuchung über die 1880er Jahre zum Befund, die «Verteidigung und Aufwertung der Institution Familie» habe sich in der Krisenphase um 1880 als «Motivlinie durch die verschiedensten Diskussionen» gezogen;¹⁵⁷ damit verbunden war eine verhärtete Haltung gegenüber Normabweichungen.¹⁵⁸ Aufgrund ihrer *Sozialisierungs- und Erziehungsfunktion* wurde in der Familie auch ein sozial stabilisierendes Element gesehen. Ein «Idealmodell der Familie», das dem Mann eine Führungsrolle als Ernährer und Oberhaupt zumass, wurde – unter Revitalisierung älterer Traditionen – zum «Fundament von Staat, Nation, Gesellschaft und Wirtschaft» gemacht.¹⁵⁹ Umgekehrt setzte von seiten konservativer Kreise ein langes Lamento über die «Verlotterung des Familienlebens» ein, die als Quelle und als Symptom eines sozialen Auflösungsprozesses gesehen wurde. Alle diese Positionen trafen sich im Bestreben, «die Familie als Ansatzpunkt für Restabilisierungsstrategien» ernst zu nehmen. «Es ist bezeichnend, dass am meisten Bildungskapital in die Hausarbeit investiert wurde, die rationalisiert und nach den neusten Erkenntnissen von Hygiene und Chemie gestaltet wurde», stellt Widmer fest.¹⁶⁰

Für die Frauen hatte dies – wie Jacques Donzelot in seiner Untersuchung über die «Ordnung der Familie» hervorhob – ambivalente Auswirkungen: Einerseits wurde das traditionelle *savoir-faire* der Küche im Zuge des Aufstiegs von wissenschaftlich legitimierten Experten herabgestuft. Das kulinarische Wissen von Frauen erlitt einen Kursverlust auf Kosten des szientistisch inspirierten Redens über Unwissenheit und irrationelle Verhaltensweisen. Andererseits machte der Versuch, «die Familie zum Agenten der Moralisierung der Arbeiterklasse zu machen»,¹⁶¹ die Frauen nun zu Ansprechpartnerinnen der Wissenschaft. Jacques Donzelot spricht in diesem Zusammenhang zutreffend von einer «Strategie der Familiarisierung der unteren Schichten»¹⁶² und konstatiert, dass diese «Transformation der Familie» nicht ohne «aktive Teilnahme der Frauen» zu bewerkstelligen war; Frauen wurden damit zur «Hauptstütze aller Um- und Neuformulierungen des Familienlebens».¹⁶³ Das hatte auch einen «häuslichen Machtzuwachs der Frau» zur Folge, der «nicht nur zum Boden für alle sozialen Berufe» und damit für die Präsenz von Frauen im öffentlichen Leben, sondern der «auch das Sprungbrett zur Anerkennung ihrer politischen Rechte» wurde.¹⁶⁴

Verwissenschaftlichung veränderte also nicht nur die Formen kognitiver Weltaneignung, sondern auch die Hierarchie des Wissens, die Vorstellungen über sozialpolitische Interventionen in die Gesellschaft und die Auffassungen darüber, wer

welche Rolle in diesen Entwicklungen zu spielen habe. Sowohl die *Abwertung des Wissens der Frauen* wie auch die *Aufwertung ihrer Position in der Familie* verstärkten indessen die asymmetrische «Polarisierung der Geschlechtscharaktere»,¹⁶⁵ indem auch das egalisierende Moment, das von Donzelot hervorgestrichen wird, an eine spezifisch weibliche Rollenprofilierung zurückgebunden wurde. In einer poetischen Verarbeitung ihrer Kochkurerfahrung hielt eine Angestellte des SVV im Jahre 1920 fest: «Denn, wer nöd chan choche, aber guet, nöd schlecht, / Der het e kei Aspruch uf's Frauestimmrecht.»

Erst die Perfektionierung der Frauenrolle (im Sinne einer gesellschaftlichen Arbeitsteilung entlang des Unterscheidungskriteriums männlich/weiblich) würde die Durchsetzung gleicher politischer Rechte (im Sinne einer Gleichbewertung von Männern und Frauen) ermöglichen: In dieser Form sollte der Widerspruch, der sich mit dieser Familiarisierungsstrategie einstellte, aufgelöst werden.¹⁶⁶

Industriearbeit und Hausaufgaben

Der Abwertungsdruck, dem die Haus- und Familienarbeit im ausgehenden 19. Jahrhundert aufgrund von Verwissenschaftlichungstendenzen unterlag, dominierte allerdings gegenüber den Aufwertungstendenzen, die aus sozialpolitischen Interventionsmethoden resultierten. Dieser Sachverhalt ergab sich daraus, dass die soziokulturelle Degradierung der Frauenarbeit durch zwei andere Faktoren gestärkt wurde.

Zum einen setzten die vielfältigen Rationalisierungs-, Normierungs- und Formalisierungsbemühungen, die in der Industrieproduktion zu dominieren begannen, auch die Familienökonomie einem *kulturellen Uniformierungsdruck* aus; in beiden Fällen wurden Erfahrungsräume beziehungsweise Handlungsfelder an neuen, rationalen Massstäben gemessen, einer kritischen Beobachtung unterzogen und einer disziplinierenden Intervention ausgesetzt. In diesem Zusammenhang setzte sich eine neue Unterscheidung von «produktiven» und «reproduktiven» Arbeiten durch: Die reproduktiven, repetitiven Aufgaben, die im Hause zu erledigen waren, verschwanden zunehmend im Schatten eines Modells produktiver Lohnarbeit. Die heteronome Industriearbeit stieg nicht nur zum Untersuchungsgegenstand der Arbeitswissenschaft auf; sie wurde auch in der Wirtschaftswissenschaft mit einem neuen Konzept von «Wertschöpfung» verbunden, und zwar dergestalt, dass die Haushalte als «Konsumeinheiten» reinterpretiert und von den Unternehmen als Orte der Produktion abgegrenzt wurden. Die produktivistische Profilierung der Industriearbeit verlief auf Kosten der Arbeit zu Hause, die als unrentable, improvisierte Aufgabenerfüllung erschien.¹⁶⁷

Zum anderen stellte die Arbeitswissenschaft eine enge Verbindung von Männerarbeit, Kraftverrichtung und Kalorienkonsum her. Die Frauen betreffenden Sonderbestimmungen, welche die Fabrikgesetzgebung von 1877 etablierte (und die mit der Revision dieses Gesetzes vor dem Ersten Weltkrieg fortgeschrieben wurden), gingen nicht nur von einer Rollenkollision zwischen Fabrik- und Hausarbeit aus, sondern waren auch einer spezifischen Wahrnehmung der Frau als des «*schwachen*» und *deshalb schützenswerten Geschlechtes* verpflichtet.¹⁶⁸ Die enge Assoziation zwischen «Frauen- und Kinderarbeit» beruhte ebenfalls auf einer verstärkten Beachtung der Gebär- und Erziehungsfunktion von Frauen – gleichzeitig wurde

ihre Konstitution als naturhaft fragil betrachtet. Die Ausführungen zu den ernährungswissenschaftlichen Bedarfsberechnungen (Kapitel 2.3) haben gezeigt, wie sich die Spanne zwischen Männer- und Frauenstandards seit den 1880er Jahren verbreitert hat.

Diese theoretischen Konstruktionen, die sich auf das Verhältnis Körper – Arbeit – Wertschöpfung bezogen, mussten sich um einen gewissermassen kontrafaktischen Geltungsanspruch bemühen. Denn gerade bei der Ernährung zeigte es sich deutlich, dass die aus der Tauschwertökonomie stammenden Produkte einer gebrauchswertorientierten Valorisierung bedurften – wobei es vor allem Frauen waren, die diese unbezahlte Arbeit, ohne die zum Beispiel aus Kartoffelknollen nie ein Kartoffelgericht geworden wäre, leisteten. Bei einer essbereiten Mahlzeit handelt es sich um den Endpunkt eines langen Beschaffungs-, Zubereitungs- und Kochprozesses und um den Beginn von Aufräumarbeiten verschiedenster Art. Die Speisen auf dem Teller sind vergängliche Realität *par excellence*. Das «dampfende Essen» wird kalt, die frische Speise verdirbt, die vielen Produkte, die in Haus und Küche entstehen, sind nicht für eine lange Nutzungsdauer konzipiert, sondern rufen, einmal zubereitet, nach unmittelbarem und unwiderbringlichem Verzehr. Der Breitendurchbruch des konservierbaren *convenience food* in den Jahrzehnten nach 1950 hat nichts daran geändert, dass das, was gegessen und getrunken wird, von zwingender Vergänglichkeit ist. Esskultur ist «Ästhetik des Verschwindens».¹⁶⁹ Als solche eignet sie sich zwar ausgezeichnet für stilistische Repräsentation und ästhetische Überformung; als unspektakuläres Alltagsphänomen fällt Ernährung jedoch aus dem Wahrnehmungsraster einer Gesellschaft heraus, die das Prinzip der Akkumulation gewissermassen als soziale Natur internalisiert hat. Dieses Spannungsfeld von Wichtigkeit und Unscheinbarkeit, in dem Ernährung tagtäglich bereitgestellt wird, prägt das Selbstwertgefühl aller Beteiligten mit.

Die konzeptionelle Beschränkung des Haushaltes auf Konsum und Reproduktion wurde durch eine Entwicklung gestützt, die sich in der hier untersuchten Phase zunehmend verstärkte. Seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert erlitt die Hauswirtschaft durch eine diskontinuierliche Auslagerung von produktiven Funktionen in die gewinnorientierte industrielle Wirtschaft einen ökonomischen Bedeutungsverlust – die Annahme, der kleinfamiliäre Haushalt sei damit unwichtig geworden, trifft jedoch nicht zu. Ernährung war immer auch eine Beziehungsarbeit, und diesbezüglich lässt sich eine bemerkenswerte Kontinuität beobachten: Die Rationalisierung der Küche und des Haushaltes hat Frauen zwar entlastet, doch nur um sie für das emotionale Management der Familie freizustellen und ihre Eingliederung in den Arbeitsmarkt auf Teilzeitbasis zu erleichtern.¹⁷⁰ Diese Gegenläufigkeit in der Beanspruchung manifestiert sich in relevantem Ausmass erst nach 1950; doch als Tendenz lässt sie sich auch schon während des hier behandelten Zeitraumes beobachten.

4 Haushaltungsrechnungen und Konsumstatistiken: Zum Lebensstandard und zur Ernährungsweise der «arbeitenden Klassen»

Was assen und tranken Arbeiterinnen und Arbeiter? Wie gut oder wie schlecht stand es um ihre Ernährung? Musste mit einem allgemeinen Zerfall der Volksgesundheit und mit einem Niedergang der industriellen Leistungsfähigkeit gerechnet werden? Oder begann das wirtschaftliche Wachstum auf den materiellen Lebensstandard der «arbeitenden Klassen» durchzuschlagen und zeichnete sich somit eine Verbesserung der Nahrungsmittelversorgung ab? Ermöglichte die Dynamik der kapitalistischen Marktwirtschaft eine fortschreitende Demokratisierung des Konsums oder führte sie im Gegenteil zu einer progressiven Verarmung und Verelendung breiter Bevölkerungsschichten? Das vorangehende Kapitel zeigte, dass solche Fragen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts im Verlaufe der Kampagnen für «soziale Hygiene» und «rationelle Ernährung» immer wieder aufgeworfen und ganz unterschiedlich beantwortet wurden. Und je stärker sich in der schweizerischen Industriegesellschaft seit den 1880er Jahren das sozialpolitische Spannungsfeld des Klassenkonfliktes aufbaute, desto weniger schien noch eine Einigung zwischen divergierenden Deutungsmustern möglich zu sein.

Information, «harte Fakten» und statistische Daten schienen in dieser konfliktiven Atmosphäre zu einer Versachlichung der Debatten beitragen und damit einen Ausweg aus dem Dilemma weisen zu können. Die *empirische Objektivierung der Lebensbedingungen* und insbesondere der Ernährungsweise der «arbeitenden Klassen» war zudem für die Ernährungswissenschaft von grosser Bedeutung, ermöglichte sie doch (wie Max Rubner 1930 schrieb) eine «vergleichende Physiologie der grossen Volksmassen».¹ Im folgenden gebe ich nicht nur Erhebungsmethoden und Resultate von Haushaltungsrechnungen und Konsumstatistiken wieder, sondern versuche auch, den sozialen und politischen Entstehungszusammenhang dieser empirischen Daten in die Interpretation mit einzubeziehen.² Erst ein solches Verfahren ermöglicht es, den heutigen Erkenntniswert von Konsumstatistiken auf die zeitgenössische Funktion dieser empirischen Durchdringung von Lebensverhältnissen zu beziehen. Die Statistiken zu Ernährungsfragen werden dann nicht als informationelles «Abbild» der sozialen Realität missverstanden, sondern als eine Form der wissenschaftlichen und der politischen Einmischung in private Verhältnisse interpretiert, deren Veränderung ins Positive ja erklärermassen das Ziel der ganzen Volksaufklärung war.

Die Ausdifferenzierung «statistischer Rezeptoren» zur Informationsbeschaffung über verschiedene Bereiche der Gesellschaft eröffnete den politischen Eliten einen Handlungsraum. Bisher im Dunkeln liegende oder unverständliche Erscheinungen konnten nun einer *administrativen Problembearbeitung* zugänglich gemacht werden. Bei den *neuen Verfahren gesellschaftlicher Selbstbeobachtung und Selbst-*

beschreibung handelte es sich zugleich um eine neue Selbstvergewisserungsstrategie der Entscheidungsträger: Sie vermittelten den Eindruck, der beschleunigte soziale Wandel sei unter Kontrolle oder könne doch durch fortgesetzte sozialwissenschaftliche Anstrengungen kontrollierbar gemacht werden. Dieser genuin sozialtechnologische Machbarkeitsglaube war die Kehrseite einer Revolutionsbefürchtung: Das spezielle Interesse an der Ernährung war auch darauf zurückzuführen, dass Hunger und Rebellion im zeitgenössischen Bewusstsein eng konnotiert waren. Seit den 1890er Jahren lässt sich im Umgang mit den «gefährlichen Klassen», der bisher zwischen paternalistischer Besänftigung, moralischer Aufklärung und polizeilich-militärischer Unterdrückung oszillierte, ein neues Element erkennen: Bei der Entdeckung der «sozialen Tatsache»³ handelte es sich um eine Neuinterpretation der gesellschaftlichen Wirklichkeit: Soziologie und (sozial)statistische Analyse von Massenerscheinungen⁴ machten es möglich, hinter dem oft schwindelerregenden Chaos sozialer Epiphänomene eine beruhigende Regelmäßigkeit wahrzunehmen und Gesetzmässigkeiten zu identifizieren, die sich nicht auf den – guten oder bösen – Willen der Menschen zurückführen liessen.⁵ Die strukturelle Stabilität einer Gesellschaft ergab sich nicht aus handlungsleitenden Absichten, sondern aus den nichtintentionalen Wirkungen des funktionalen Interdependenzgeflechts namens «Gesellschaft». Und umgekehrt produzierte das kollektive Leben auch unumvermeidlich eine Reihe von sozialen Abweichungen, Fehlleistungen und Pathologien, die durch geeignete staatliche Supervision und Intervention korrigiert werden konnten.

Vor einem solchen Hintergrund erweist sich der Auf- und Ausbau der Sozialstatistik, mit der das Ernährungsverhalten von Arbeiter- sowie von Angestellten- und Beamtenfamilien durchleuchtet werden konnte, als ein polyvalentes Unterfangen. Abb. 3 zeigt, dass wichtige Ansätze für die Erhebung von Haushaltsbudgets bereits in den 1850er Jahren gelegt wurden (Frédéric Le Play, Ernst Engel, E. Ducpetiaux).⁷ Auf die Jahrhundertwende hin häuften sich diese Anstrengungen und wurden auch auf eine neue methodische Grundlage gestellt. Das physiologische Erkenntnisinteresse war dabei nur eines von vielen; darüber hinaus ging es um eine Reihe weiterer Zielsetzungen. Als gemeinsamer Nenner erweist sich allerdings der Bezug zu Problemen der Lohnarbeit in der Industriegesellschaft (im weitesten Sinne). Im folgenden wird zuerst ein knapper Überblick über die Entwicklung der Haushaltungsstatistik in der Schweiz gegeben. Anschliessend wird der Frage nachgegangen, welche Möglichkeiten sich für die Definition eines «Existenzminimums»⁸ anböten und welches Gewicht dem Aspekt der Ernährungswissenschaft (Gesundheit und Arbeitsleistung) und jenem der Lohnpolitik (Lebensstandard und Arbeitsmarktkonflikt) in verschiedenen Phasen zukam. Ein dritter Teil befasst sich mit den verschiedenen Problemen, die sich im Zusammenhang mit dem «*Rechnungsbuch der Hausfrau*»⁸ stellen; es werden hier Überlegungen formuliert, die zu einem quellenkritischen Umgang mit dem statistischen Zahlenmaterial verhelfen und einem positivistischen Glauben an die «objektiven Fakten» entgegenwirken sollen. Im Schlussabschnitt finden sich einige für das Thema dieses Buches wichtige Resultate, die sich aus der Analyse des statistischen Quellenmaterials ergeben.⁹

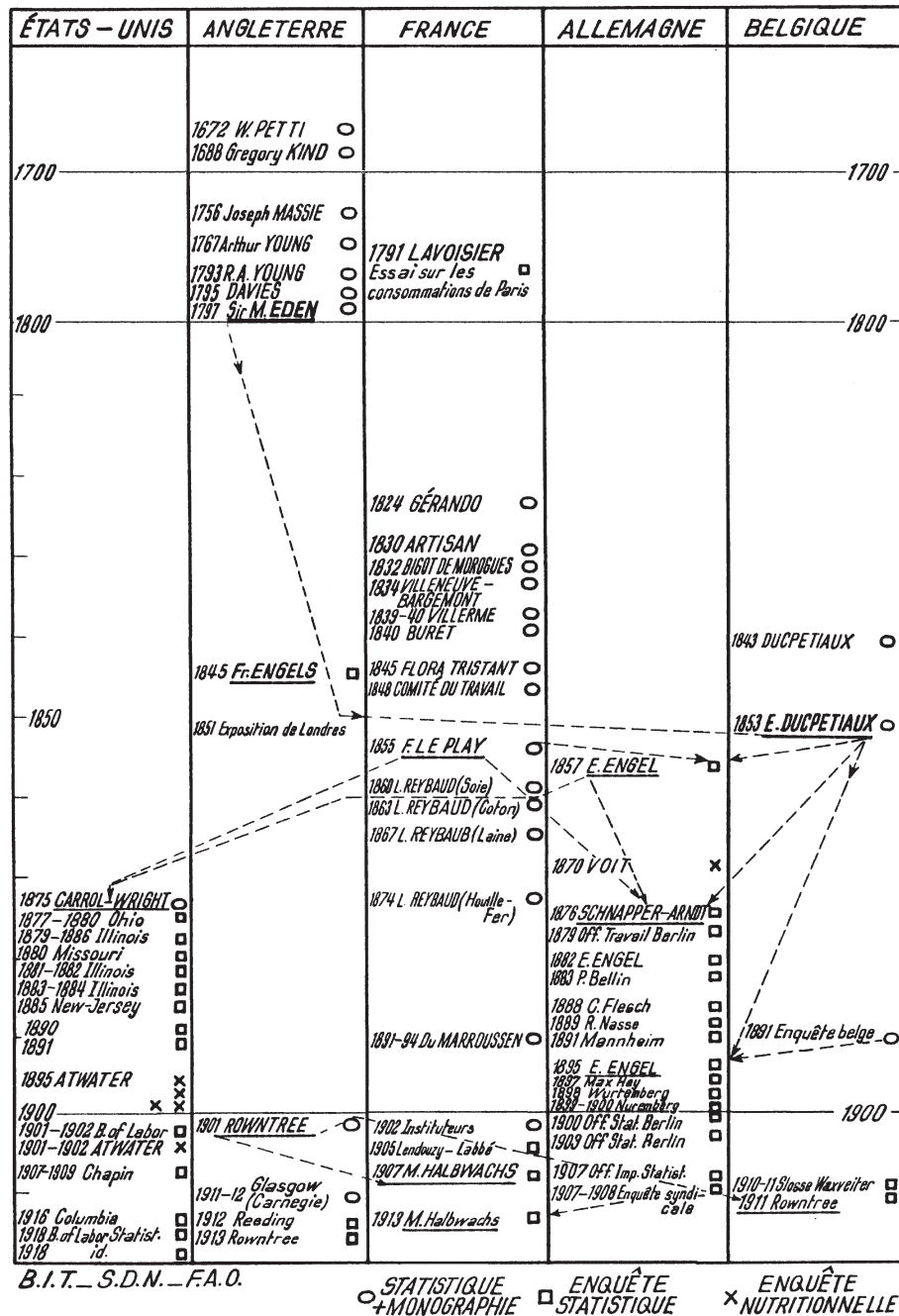


Abb. 3: Erhebungen über Haushaltsbudgets und Ernährungsverhältnisse bis zum Ersten Weltkrieg. (J. Trèmolieres, Contribution, in: Fritz Verzár [Hg.], Gegenwartsprobleme, 1953, S. 15)

4.1 Der Durchbruch und die Entwicklung der Sozial- und Konsumstatistik seit den 1890er Jahren

In der Schweiz wurden neue staatliche Aufgaben in starkem Ausmass an die vier grossen Wirtschaftsverbände delegiert, die sich zur Hauptsache während der krisenhaften Reorganisationsphase der «Grossen Depression» herausbildeten und die dadurch den Status von «privaten Regierungen» erhielten.¹⁰ Im ausgehenden 19. Jahrhundert entstand auf diese Weise zwischen Staat und Wirtschaft/Bevölkerung ein intermediäres Interessenvermittlungssystem, das die Ausgestaltung des modernen Steuer- und Interventionsstaates massgeblich mit prägte, die verfassungsmässig vorgesehenen Institutionen weitgehend in Regie nahm und damit die verfassungsmässige Legislative (die Bundesversammlung) schwächte. Der Sozialstatistiker Naum Reichesberg schrieb 1908, der «eigenthümlichste Charakterzug» dieser Organisationen bestehe im Vergleich mit dem Ausland darin, «dass sie alle lebhaft Beziehungen zu den Bundesbehörden unterhalten und namhafte finanzielle Unterstützungen von der Eidgenossenschaft entgegennehmen, ohne ihren durchaus privaten Charakter und ihre Selbständigkeit irgendwie einzubüssen».¹¹ Entscheidend für den langfristigen Vormarsch der Verbände waren die 1880er Jahre. In diesem Jahrzehnt geschah die «Suche nach neuen Strukturbildern», die schliesslich die Überwindung des Kulturkampfes und der Wachstumskrise der ausgehenden 1870er Jahre ermöglichten, in enger Wechselwirkung mit einer Reorganisation der Statistik auf nationaler Stufenleiter.¹² Als nach aussen hin sichtbares Resultat dieser Anstrengungen erschien 1891 nach mehr als 20jähriger Planungsphase erstmals das Statistische Jahrbuch der Schweiz.¹³ 1893 wurde ein Eidgenössisches Gesundheitsamt geschaffen, das im Bereich der Sozialhygiene statistische Untersuchungen durchführte, die für die Lebensmittelgesetzgebung wichtig waren.¹⁴ Im selben Jahr entstand das erste kommunalstatistische Amt in Zürich, das die soziale Dynamik des Urbanisierungsprozesses, insbesondere Wohnverhältnisse und Konsummuster, statistisch zu erhellen versuchte.¹⁵

«*Statistische Munition*» erfreute sich bei den zunehmend einflussreicheren «parastaatlichen» Organisationen grosser Beliebtheit, und um den für eine schlagkräftige Politik benötigten Nachschub zu gewährleisten, setzten die Verbände auf die Eigenproduktion politisch verwendbarer Fakten.¹⁶ Naum Reichesberg betitelte das einschlägige Kapitel der zitierten Studie über «Soziale Gesetzgebung und Statistik»¹⁷ mit «Die freiwilligen Klasseninteressen-Organisationen und deren Bedeutung für die Sozialstatistik» und konstatierte: «Die vier grossen Klasseninteressen-Organisationen der Schweiz [...] haben von jeher die Notwendigkeit eingesehen, der Öffentlichkeit einen Einblick in die Tatsachen-Komplexe zu gewähren, welche ihnen zur Stütze ihrer sozialpolitischen Aspirationen dienten. Dieser Umstand brachte es mit sich, dass die genannten Organisationen von Anfang an viel Gewicht auf die Herbeischaffung von bezüglichem Tatsachen-Material legten, welches dann, naturgemäss vom Standpunkte des in Betracht kommenden Klasseninteresses beleuchtet, der Öffentlichkeit unterbreitet wurde.»¹⁸ Dies habe zur Konsequenz, dass «man [...] somit im besten Falle heterogene Bruchstücke einer Sozialstatistik [erhalte], keineswegs aber umfassende, einheitlich gestaltete Darstellungen des Gesamtzustandes und des Gesamtprozesses des gesellschaftlichen Daseins.»¹⁹

Die Kolonialisierung der politischen Institutionen durch die *Wirtschaftsverbände* zeigte sich insbesondere bei der gesetzlichen Regulierung des Ernährungssektors im Innern und gegen aussen. Zu Beginn der 1890er Jahre entbrannten – in der Phase des Übergangs vom Freihandel zum Protektionismus – Zolltarifkonflikte, die zum ersten Mal die eminente Rolle dieser «organisierten Interessen» im politischen Entscheidungsprozess deutlich machten und – im Falle des Bauernverbandes – direkt zu ihrer Gründung beitrugen. Damals wurden auch die agrarpolitischen Weichen neu gestellt: der agrarpolitische Hebel wurde nicht mehr auf der Inputseite (Bodenverschuldung und -preise, Kapitalzinsen), sondern auf der Outputseite (Preise für Lebensmittel und damit Einkommen landwirtschaftlicher Produzenten) angesetzt. Zur selben Zeit geriet die Frage eines schweizerischen Lebensmittelgesetzes auf die innenpolitische Traktandenliste. 1897 nahm ein neuer Verfassungsartikel (Art. 69bis), der den Bund befugte, gesetzliche Bestimmungen über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu erlassen, die Hürde der Volksabstimmung. Der Legiferierungsprozess wurde allerdings zugunsten des Unfall- und Krankheitsversicherungsgesetzes vorerst sistiert, und erst als dieses Gesetzeswerk unter Dach und Fach war, nahm das Parlament die Beratungen des Lebensmittelgesetzes wieder auf; 1905/06 konnte diese Arbeit abgeschlossen werden. Auf's Ganze gesehen lief der im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts einsetzende Ausbau staatlicher Interventionen auf eine Politisierung des Ernährungssektors hinaus. Die innenpolitische Diskussion verlagerte sich in den folgenden Jahren von der Nahrungsmittelqualität auf die Preisentwicklung: Die *Teuerung* wurde zu einem Schlüsselthema in der Arbeiterpresse; es war vor allem dieses Phänomen, das um 1910 die divergenten Thematisierungen in der schweizerischen Öffentlichkeit verstärkte.²⁰

Die Erforschung der «Ernährungsweise der arbeitenden Klassen»

Auch jene statistischen Daten, die für die Hygienebewegung, für die Kampagne für «rationelle Ernährung» und den Kampf gegen die «Branntweinepidemie» wichtig waren, gerieten im ausgehenden 19. Jahrhundert in das mehrpolige Gravitationsfeld der grossen Wirtschaftsverbände. Europaweit wurden – insbesondere angeregt durch den 1853 in Brüssel gegründeten «Internationalen statistischen Kongress» – schon seit der Mitte des 19. Jahrhunderts Daten über Arbeitsalltag und Familienhaushalt erhoben. Von Frankreich und Belgien ausgehend, entwickelte sich in der Tradition von Adolphe Quetelet und Frédéric Le Play eine monographisch orientierte, familienzentrierte empirische Sozialwissenschaft, die sich mit den Ernährungsgewohnheiten und den Esskulturen verschiedener Bevölkerungsgruppen beschäftigte und vor allem auf qualitativen Schätzverfahren basierte.²¹ Auch die Alkoholenquete, die der Fabrikinspektor Fridolin Schuler in der ersten Hälfte der 1880er Jahre durchführte, beruhte noch auf dem Zusammentragen qualitativer Daten mittels eines (mit Ausnahme des Tessins) über die ganze Schweiz verstreuten Netzes von Informanten.²² Schuler beschrieb das Erhebungsverfahren folgendermassen: «Ich habe in Nachstehendem den Versuch gemacht, eine kurze Schilderung der Ernährungsverhältnisse in den verschiedenen Gegenden unseres Vaterlandes zu geben. Dieselbe beruht theils auf eigener Anschauung und Erfahrung, weit mehr aber auf Mitthei-

lungen, welche mir von einer grossen Zahl von Ärzten, Geistlichen, Lehrern und andern Männern geworden sind, die mit einer grossen Vertrautheit mit dem Volksleben ein angelegentliches Bestreben verbinden, allem dem nachzuforschen, was die Wohlfahrt des Volkes, namentlich auch auf sein leibliches Gedeihen, fördern oder mindern kann.» Schuler legte diesen Gewährsmännern einen Fragenkatalog vor; er ging davon aus, dass sich aus den Antworten «ein Bild entwerfen» lässt, «das gerechten Anspruch auf Richtigkeit und Treue erheben darf. Allerdings wird ihm gewissermassen der Charakter einer Mosaikarbeit ankleben und manche Wiederholung vorkommen.» Als «selbstverständlich» bezeichnete Schuler die Beschränkung seiner «Skizzen» auf den «Mittelstand und vor allem auch die ärmeren Klassen», wobei die erste Kategorie sich in erster Linie auf die bürgerlichen, die letztere primär auf die industriellen Bevölkerungsgruppen bezog.²³

Empirische Untersuchungen über die Veränderung der Ernährungsweise verschiedener Bevölkerungsgruppen, die sich auf sozialstatistische Daten abstützen konnten, entstanden – mit einer gewissen Verspätung gegenüber anderen Industrieländern²⁴ – erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Im Zentrum standen nun die Verbrauchsstatistiken von Haushalten beziehungsweise die Budgetrechnungen von Familien. Zur Anfertigung solcher Rechnungen hatte Ernst Engel 1882 das Referenzwerk zum «Rechnungsbuch der Hausfrau» verfasst;²⁵ in der Schweiz finden sich methodische Vertiefungen erst in den beginnenden 1890er Jahren. Damals geriet die Lebensweise von Industriearbeiterfamilien ins Zentrum der Aufmerksamkeit.²⁶ Die Erscheinungsdaten dieser Untersuchungen, die mehrheitlich von Universitätsinstituten oder von Gewerkschaftsseite angeregt wurden, zeigen, dass zu Beginn der 1890er Jahre eine erste Häufung auftrat.²⁷ Diese Erhebungen hatten noch stark Pilotstudiencharakter und vermochten dem Kriterium der Repräsentativität nicht zu genügen. Solidere, breiter abgestützte, den damaligen internationalen Standards besser entsprechende Erhebungen über die Einnahmen- und Ausgabenstruktur von Haushaltungen wurden seit 1910 unternommen.²⁸

Eine wichtige Rolle spielte dabei das (aus diesem Anlass neugegründete) Schweizerische Arbeitersekretariat, das 1886/87 (mit einer Verspätung gegenüber den Interessenverbänden der Industrie, des Gewerbes und der Landwirtschaft) erstmals Bundessubventionen für statistische Aufgabenstellungen erhielt²⁹ und seine Erhebungstätigkeit vor allem auf die Arbeitsbedingungen (Unfall-, Lohn- und Streikstatistik, Budgetberechnungen) konzentrierte. Nachdem 1910 der Schweizerische Metallarbeiterverband (nach dem Vorbild der grossen Untersuchung, die 1908 vom deutschen Metallarbeiterverband durchgeführt wurde) eine erste Haushaltungsstatistik mit 61 vollständigen Einjahresbudgets vorgelegt hatte, beschloss das Arbeitersekretariat unter der Leitung von Herman Greulich, in Zusammenarbeit mit mehreren regionalen statistischen Ämtern eine grossflächige Erhebung durchzuführen, die 791 Familien aus der ganzen deutschsprachigen Schweiz umfasste.³⁰ Auf die Schweizerische Landesausstellung von 1914 hin wurden provisorische Ergebnisse dieser «Enquête» (wie solche Untersuchungen noch lange genannt wurden) veröffentlicht. Durch den Ersten Weltkrieg verzögert, erschien die vertiefte Auswertung dieses Materials erst 1922.³¹ Die Kriegsjahre wirkten als Katalysator für sozialstatistische Erhebungen, denen nun eine hohe Dringlichkeitsstufe zugemessen wurde.³² Auf die Jahre nach 1918 fiel die zweite grossangelegte Erhebung von Haushaltsrechnungen.³³

Der sozialwissenschaftliche Tatsachenblick auf die Ernährung

Als Carl Landolt 1894 seine Studie «Methode und Technik der Haushaltsstatistik» publizierte, legte er ein vehementes Plädoyer für den «Tatsachenblick» ab: «Wie jedes organische Wesen sich aus kleinsten Bestandteilen, aus Zellen zusammensetzt, so ist auch die menschliche Gesellschaft ein organisches Gefüge in ihrer Art und die einzelne Zelle darin bildet das Individuum und die Familie. Der Naturwissenschaft ist es höchstes Ziel, das Wesen der Zelle, ihren Bau, ihre Zusammensetzung und Funktion kennen zu lernen, und für den Nationalökonom verhält es sich mit dem Studium der gesellschaftlichen Zelle wie für den Naturforscher mit demjenigen der organischen. Beiden eröffnet sich in dieser Erkenntnis der Weg zu den höchsten Zielen der Wissenschaft. Das Sein des Lebens und dessen Gesetze kennen zu lernen, ist für beide gleich wichtig. Es zweifelt heute niemand ernstlich daran, dass in der Organisation oder in den Funktionen (oder in beiden zugleich) des Gesellschaftsorganismus Fehler liegen müssen, welche die Ursachen der sich immer mehr und mehr ausbreitenden Missstände und des durch diese hervorgerufenen Verlangens nach einer Umgestaltung der bestehenden Gesellschaftsordnung bezw. ihrer Funktion, bilden.»³⁴ Für den Autor ging es deshalb darum, zu «einer genauen Kenntnis der ökonomischen Zustände, besonders auch der privatwirtschaftlichen Lage der arbeitenden Klassen, als jener Klassen, die sich für die am meisten von den Verhältnissen benachteiligt hält», zu gelangen. Denn «genaues und zuverlässiges Wissen hierüber muss uns unfehlbar auf den Weg führen, den wir zu betreten haben, um die Gesellschaft vor den Gefahren zu retten, denen sie unter den gegenwärtigen Zuständen entgegenseht»³⁵ Landolt setzte sich dabei explizit vom monographischen Typ der Enquete in der Tradition Frédéric Le Plays ab: «Wenn Gespräche und Plaudereien mit dem Arbeiter für den beschreibenden Teil der Monographie auch noch so nützlich sind – und darin hat die Le Playsche Methode einen Vorzug vor allen andern Aufnahmeverfahren – so wenig sind sie am Platze, wo es sich um genaue zahlenmässige Feststellungen handelt.»³⁶ Denn «mit dem wirklich pulsierenden Leben der Familie kommt man auf diese Weise nicht in Berührung; wir erhalten rein willkürliche Bilder, die vom Beschreiber ganz beliebig entworfen werden können».³⁷ Der Autor forderte demgegenüber die Anwendung einer exakten statistischen Methode, die es ermöglichen soll, «die wirklichen Lebensverhältnisse des Arbeiterstandes» wiederzugeben in Form einer «gründlichen, wahrheitsgetreuen, zahlmässigen und beschreibenden Darstellung».³⁸ Landolt kritisierte aus dieser Sicht die «bis heute» bei der «Aufnahme von Arbeiterbudgets [...] beinahe ausnahmslos angewandte schätzungsweise Aufnahmemethode», die «auf rein subjektiver Anschauung beruht» und deshalb «eher verwirrend als aufklärend wirkte». Demgegenüber forderte er die Anwendung einer «absolut zuverlässigen Methode», die «mit der Schärfe des statistischen Materials» nachzuweisen vermag, «was gerecht und was ungerecht ist an dem Klagen der arbeitenden Klassen über ihre Lage»³⁹ Was Landolt hier beschreibt, ist ein neues Verfahren gesellschaftlicher Selbstbeschreibung, das um *distanzierte Objektivierung* bemüht ist und das die Deformation der Ergebnisse durch partikuläre Interessen aufbrechen wollte. Mittels neuer statistischer Methoden, die auf professioneller Spezialisierung basierten, sollte das «Gesetz der grossen Zahl» für die Ausmarchungen auf dem Arbeitsmarkt und für den politischen Entscheidungsprozess nutzbar

gemacht werden.⁴⁰ Auch hier lässt sich damit die bereits im Zusammenhang mit der «rationellen Ernährung» beobachtete Überlagerung moralischer Rhetorik durch wissenschaftliche Argumente feststellen; Landolt war an einer sozialwissenschaftlichen Modernisierung der Volksaufklärung interessiert, die es ermöglichen sollte, «mit Sicherheit zu bestimmen, wo zuerst der Hebel anzusetzen ist, um die materielle und geistige Notlage der Armen und Elenden zu beseitigen».⁴¹

Wenn Landolt zu Beginn der 1890er Jahre von Sozialstatistik sprach, so schwang allerdings noch die alte Konnotation von «sozial» mit: Es ging um die «soziale Frage», welche exklusiv die Unterschichten, die arbeitenden Klassen, die materiell schlechter gestellten Bevölkerungskreise betraf. Mit der Jahrhundertwende zeichnete sich auch diesbezüglich eine Interessenverlagerung ab: Das neue Verständnis von «sozial» zielte nun auf den gesellschaftlichen Gesamtzusammenhang, das heisst auf den «Gesamtfortschritt der Gesellschaft».⁴² Insbesondere Naum Reichesberg war ein Verfechter dieser Auffassung. Ihm lag daran, die schichtspezifische Konnotation des Begriffs «sozial» zu durchbrechen und die «isolierte Betrachtung der arbeitenden Bevölkerung» zu ersetzen durch eine Untersuchung des «Gesamtzustandes der Gesellschaft», die erst die «volle Klarheit über volkswirtschaftliche Entwicklungsmöglichkeiten» zu geben und die «im höchsten Grade subjektive Färbung» politischer Annahmen aufzuheben vermöge.⁴³ In einer von ihm mitunterzeichneten Eingabe der Schweizerischen Vereinigung für internationalen Arbeiterschutz wurde gefordert, es sei «nicht eine einseitige Statistik der Arbeitsverhältnisse, sondern eine Statistik über die Lebensbedingungen aller Gesellschaftsklassen und deren Anteilnahme an der gesellschaftlichen Produktion und dem gesellschaftlichen Konsum»⁴⁴ anzustreben.⁴⁵ Für Naum Reichesberg ging es um die Entdeckung der «realen Wirklichkeit» mit Hilfe umfassender statistischer Analysen.⁴⁶ Diesem Bemühen um eine statistische Gesellschaftsanalyse blieb allerdings angesichts des anhaltenden politischen Einflusses partikularer organisierter Interessen kein durchschlagender Erfolg beschieden.

Im Bereich der Haushaltstatistik gelang es zwar im Verlaufe des Ersten Weltkrieges, die Untersuchungen zu «verstaatlichen» und dem Postulat einer «für möglichste Objektivität» Gewähr bietenden «amtlichen Statistik» (so der Konsumstatistiker Jacob Lorenz) anzugleichen. Den Arbeiterorganisationen kam nun gegenüber staatlichen Instanzen nur noch eine subsidiäre Rolle zu.⁴⁷ In diesem Sinne sollte Lorenz im September 1918 den Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Haushaltstatistik des Ernährungsamtes des Kantons Zürich danken für die Bereitstellung «unanfechtbaren Zahlenmaterials».⁴⁸

4.2 Sozialstatistik, Ernährungswissenschaft und Lohnpolitik

Haushaltsrechnungen sind zwar unverzichtbar für ernährungsgeschichtliche Untersuchungen; daraus aber zu schliessen, sie seien von Anfang an durch eine physiologisch-medizinisch-gesundheitspolitische Erkenntnisabsicht motiviert gewesen, wäre falsch. Die in der Schweiz feststellbare starke Abhängigkeit der Sozialstatistik von partikularen «organisierten Interessen» stützt eher die Vermutung, die entsprechenden Bemühungen hätten sich auf jene Bereiche konzentriert, die im Brennpunkt

der politischen Auseinandersetzung standen, das heisst auf die Einkommensverteilung, die wiederum nur mit statistischen Methoden überhaupt empirisch objektiviert werden konnte. Insbesondere um die klassenkämpferische Konfrontation zwischen Kapital und Arbeit abzubauen, musste es zuerst einmal gelingen, den Streitgegenstand zu definieren – und hier spielten Preisstatistiken und Haushaltsrechnungen eine zentrale Rolle, bildeten sie doch die unerlässlichen Voraussetzungen für die Berechnung eines Konsumpreisindex, mit dem wiederum die Nominallöhne deflationiert und die Entwicklung der effektiven Kaufkraft der Löhne sichtbar gemacht werden konnte.⁴⁹

Physiologisches versus soziales Existenzminimum

Im ganzen 19. Jahrhundert kam der Berechnung eines «Existenzminimums» eine eminente Bedeutung zu in den Debatten um die «soziale Frage» und den Pauperismus; insbesondere Lohntheorien – von Ricardos «Korntheorie des Profits» über Lassalles «ehernes Lohngesetz» bis hin zu Marx' Arbeitswerttheorie – analysierten das Einkommensniveau im Zusammenhang mit den «Reproduktionskosten», das heisst mit einem das Überleben beziehungsweise die Existenz sichernden Versorgungsniveau der Arbeitskräfte (inklusive Familien).⁵⁰ Wie weit konnten die Lohneinkommen – die gerade in schlechten Zeiten mehrheitlich für Nahrung ausgegeben wurden – gesenkt werden, ohne dass irreversible Schäden an Gesundheit und Leistungskraft eintraten: Diese Frage tauchte in verschiedensten sozialpolitischen Diskussionen auf.⁵¹ Grundsätzlich boten sich zwei Möglichkeiten an, um einen solchen Mindestlevel zu fixieren: Man konnte entweder vom faktischen Konsum ausgehen und annehmen, dieser entspreche einem (physiologisch oder kulturell definierten) Existenzminimum, oder man suchte nach einem Massstab zur «objektiven» Bestimmung der Reproduktionskosten durch physiologische Bedarfsnormen. Carl Landolt wies 1894 auf die unterschiedlichen «subjektiven Anschauungen über ein «menschenwürdiges Dasein»⁵² hin und stellte aufgrund statistischer Berechnungen fest: «Ich glaube vollkommen objektiv und auf meine bisherigen Beobachtungen und Studien gestützt zu sprechen, wenn ich für eine städtische Familie von fünf Köpfen unter den heutigen Verhältnissen für Mitteleuropa ein Einkommen von 5000 fs jährlich fordere, um ihr eine einigermaßen gesicherte Existenz zu garantieren.» Er fügte bei, diese Zahl würde wohl «nicht nur Laien, sondern auch vielen Fachleuten [...] zu hoch gegriffen sein», und er wäre «tatsächlich in einiger Verlegenheit, wenn ich meine Forderung zahlenmässig belegen müsste», doch: «Wo sind dafür wissenschaftlich – ganz abgesehen von unumstösslichen – Grenzen gezogen?»⁵³ Interessant ist der Sachverhalt, dass Landolt statistische Gesetze zu Hilfe nahm, um seine Schätzung abzustützen: Ausgehend vom Engelschen Gesetz (vgl. unten, S. 151) schlug er die Berechnung einer «normalen Nahrungsprozentuale» vor, die geeignet sein würde, «als sicherer Massstab zur Beurteilung der Lage einer Familie [zu] dienen»: «Man braucht dann nur die Nahrungsausgaben und die Gesamtausgaben einer Familie zu kennen, um ihre ökonomische Allgmeinlage genau zu beurteilen.»⁵⁴

Im Ersten Weltkrieg führte die teuerungsverursachte Umverteilung des Volkseinkommens auf Kosten der Lohnerwerbstätigen zu einer Situation, die physiologisch

angelegte Untersuchungen nahelegte: Es ging darum, ernährungswissenschaftlich gesicherte Nährstoffbedarfsstandards auf das schrumpfende Nahrungsangebot zu beziehen und die Frage zu stellen, an welchem Punkt das Stadium der *Unterernährung* (im Sinne eines klinischen Krankheitsbildes) erreicht und damit Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Bevölkerung direkt gefährdet seien. 1915, gerade zum Zeitpunkt, in dem dieses Problem in der Schweiz akut zu werden begann, veröffentlichte Alexander Lipschütz (Privatdozent an der Universität Bern) eine Studie zu den «Problemen der Physiologie des Hungers», in der er feststellte, bei Hungerphänomenen handle es sich «durchaus nicht um Laboratoriumsprobleme, die der eine oder der andere Forscher sich in der Musse des Laboratoriums ausgeheckt hat». Vielmehr sei «der Hunger auch in der freien Natur eine viel allgemeiner vorkommende Erscheinung [...], als gewöhnlich angenommen wird».⁵⁵ Für Lipschütz stand die «praktische Bedeutung» einer hungerzentrierten Ernährungsforschung klar fest; deren Ergebnisse sollten «vor allem in der sozialen Hygiene viel mehr Berücksichtigung erfahren», als es bisher der Fall war. Der Autor erklärte, es sei «mit Sicherheit festgestellt», dass «in ganzen Volksschichten eine chronische Unterernährung jedenfalls vorkommen» könne. Diese Thematisierung der «ärmeren Volksklassen»⁵⁶ – beziehungsweise der «ärmeren Volksschichten», der «unteren Klassen», der «minderbemittelten Klassen des Volkes», der «kinderreichen Arbeiterfamilie»⁵⁷ – ermöglichte es Lipschütz, einen direkten Bogen von der Humanernährung zu Tierexperimenten mit Ratten zu schlagen: Gegenübergestellt werden zum Beispiel zwei Diagramme, von denen das eine die Gewichtskurve langfristig unterernährter männlicher Ratten und das andere «Längenwachstum und Gewichtsabnahme bei einem Säugling» wiedergibt.⁵⁸ Der physiologische Parallelismus von Mensch und Tier ordnet Hungerphänomene einem Bereich zu, in dem soziokulturelle Faktoren ausser Kraft gesetzt sind: Gemeinsamer Bezugspunkt ist die Analyse «der Assimilations- und der Dissimilationskette der lebendigen Substanz»,⁵⁹ also ein physiologischer Funktionsmodus.

Aus der Sicht der *organisierten Arbeiterbewegung*, die gerade im Ersten Weltkrieg alles Interesse an einer breitenwirksamen Thematisierung der Hungerproblematik hatte, musste ein solcher Zugang allerdings suspekt erscheinen. Die akulturelle, rein physiologische Betrachtungsweise wurde mit den Versuchen in Zusammenhang gebracht, die industriellen Arbeitskräfte im Hinblick auf ihre Verwertung im mechanisierten Produktionsprozess zu instrumentalisieren und zu rationalisieren: Wenn der für einen bestimmten Arbeitsoutput benötigte Ernährungsinput durch Experten exakt und «objektiv» bestimmt werden konnte, wurde der Hunger als Thema wissenschaftlich monopolisiert und politisch neutralisiert. Die Gewerkschaften, die sich zu dieser Frage artikulierten, gingen demgegenüber nie von einer physiologischen Minimalnorm, sondern von einem erworbenen, das heisst erkämpften Lebensstandard aus. Die Arbeiterbewegung kämpfte für eine dem Selbstbild des «starken Proletariats» angemessene, stärkende Ernährung; weil es darum ging, die finanziellen Mittel für relativ teure Proteine – insbesondere für das Fleisch, das Muskelkraft gab – zur Verfügung zu haben, genoss der Kampf für höhere Löhne eine hohe Priorität. Die Vorschläge, durch eine rationelle, stärker vegetabile Ernährung die Kaufkraft des Lohnes gleichsam zu strecken, kamen aus dieser Optik nicht nur dem Versuch eines Lohndumpings, sondern einer Negierung esskultureller Gewohnheiten und darüber hinaus einer Attacke auf das starke Selbstwert-

gefühl gleich. Gegen solche Versuche einer erzwungenen Bedürfnisseinschränkung setzten sich Gewerkschaften und Arbeiterparteien entschlossen zur Wehr. In der Weltwirtschaftskrise der 1930er Jahre entwickelten der Schweizerische Gewerkschaftsbund und die Sozialdemokratische Partei eine «Massenkaufkrafttheorie», die das Funktionieren des kapitalistischen Wirtschaftssystems von einer ausreichenden Nachfrage abhängig machte; angebotsseitige Faktoren – unter anderem die physische Leistungsfähigkeit der Arbeitskräfte – spielten demgegenüber eine sekundäre Rolle. Die Arbeiterbewegung ging vielmehr davon aus, dass die physiologischen Anforderungen quasi «automatisch» abgedeckt seien, wenn die Kaufkraft der Löhne eine anständige Ernährung ermöglichen würde.

Das Existenzminimum der «arbeitenden Klassen» wies aus dieser Sicht also eine unverzichtbare *kulturelle Komponente* auf: Unterernährung und Hunger waren nicht primär Phänomene absoluter Knappheit, sondern erzwungener Verzicht auf angestammte Ernährungsgewohnheiten.⁶⁰ In Zeiten zunehmender Knappheit blieb Arbeitern nichts anderes übrig, als ihre Bedürfnisse einzuschränken; sie rückten indessen nicht einfach vom tradierten Ernährungsregime, an das ihr Empfinden von Geschmack und Sättigung gebunden war, ab. Essgewohnheiten bildeten auch dann, wenn Budgetrestriktionen sich immer härter bemerkbar machten, einen kulturellen Widerstand gegen eine Rationalisierung der Ernährungsweise auf der Basis reiner Nährwertüberlegungen.

Ohne erhöhte Kaufkraft war es auch nicht möglich, den Aufwand für sozialistische Sammlung (Gewerkschafts- und Parteibeiträge, Zeitungsabonnement etc.) und unterhaltende Zerstreuung («Arbeiterkultur», geselliges Beisammensein) zu finanzieren. Einerseits wurde die Tatsache, dass gegenöffentliche Lebensäußerungen damals stark expandierten, mit der These einer ebenso wünschenswerten wie unvermeidlichen Bedürfnisentfaltung erklärt: Der «natürliche Nachahmungstrieb, den wir bekanntlich mit einem verwandten Säugetier gemein haben», erwecke «auch bei denen, die kein Geld haben, das Bedürfnis nach allen möglichen Produkten. [...] Durch das Zusammenleben und Zusammenarbeit mit vielen anderen Menschen, wie dies heutzutage viel mehr als früher der Fall ist, wird der einzelne auch immer mehr von der Gesamtheit abhängig, direkt oder indirekt wird er förmlich gezwungen, seine Lebensweise anzupassen, das heisst seinen Geschmack, Nahrung, Kleidung, Wohnung, Vergnügen usw. nach dem, was in seiner Umgebung als richtig oder anständig gilt, einzurichten», hielt die Gewerkschaftsschrift zur Teuerungsfrage aus dem Jahre 1910 fest.⁶¹ Andererseits war in der Führung von Arbeiterorganisationen ein klares Bewusstsein von der Notwendigkeit eines steten Kampfes gegen die «verdamnte Bedürfnislosigkeit», die den Wunsch über die eigene Lage nicht zu erheben vermag,⁶² vorhanden. Die Funktionäre der Arbeiterbewegung und die Redakteure der Arbeiterzeitungen waren einem aktiven Konzept verpflichtet; sie betrachteten die vereinheitlichende Organisation und den permanenten Kampf gegen subkulturelles Beharrungsvermögen als Aufklärungs-, Bildungs- und Erziehungsarbeit. Der soeben zitierte Pressebeitrag fährt fort: «Die Socialdemokratie hat aber niemals und nirgends gelehrt, die Verelendung der Massen an und für sich sei die revolutionär treibende Kraft. Das ist eine Lehre der Utopisten und Anarchisten. Und sie widerspricht den einfachsten psychologischen Tatsachen. Die revolutionär treibende Kraft ist vielmehr der Geist der Unzufriedenheit der Masse. Übermässiger Druck zerreibt die physischen und moralischen Kräfte der Unterdrückten und lässt

diese Unzufriedenheit gar nicht oder nur schwer in gemeinsame, grosse, zusammenhängende Gegenaktionen umsetzen.»⁶³ Die Arbeiterorganisationen machten sich keine Illusionen über *breakdown*-Thesen und verelendungsbedingten Protest. Die Stärkung von sozialistischer Bewegung und Gegenöffentlichkeit bedingte materielle Verbesserungen. Bei aller revolutionären Kritik des Kapitalismus setzte die sozialistische Arbeiterbewegung deshalb immer auf den Fortschritt der grossen Industrie und auf die graduelle Verbesserung der Lebensbedingungen, das heisst auch auf die Sicherung einer Ernährungsweise, die einen wichtigen Bestandteil der Arbeiterkultur ausmachte.

In einer Studie über «Das Existenzminimum in Recht und Wirtschaft» aus dem Jahre 1914 ging der Basler Professor Stephan Bauer auf diese Zusammenhänge zwischen Lohn, Existenzbedarf und Ernährung ein. Bauer diskutierte die Annahme Carl Mengers, der davon ausging, auf einem freien Arbeitsmarkt bilde «der Existenzbedarf theoretisch keine Schranke der Lohnbildung», und wenn «die Wertschätzung der Arbeit als Produktionsfaktor geringer [sei], so werde die Entlohnung [...] dauernd unter dem Existenzbedarf liegen».⁶⁴ Nach Bauers Ansicht hatte der Kapitalismus inzwischen allerdings eine Organisationsstufe erreicht, auf der dieser Marktmechanismus gezähmt war. Der Autor führte nämlich den «Erfolg der Tarifverträge oder das Bestehen selbst der einseitig erlassenen Fabrikstarife» auf die Tatsache zurück, dass im «Kalkül des Grossbetriebes» – abgesehen von Krisenphasen – «auf mehrere Jahre hinaus mit stabilen Sätzen der Lohnkosten und Regie» gerechnet werde und dass «der erworbene Existenzbedarf den Ausgangspunkt der kollektiven Selbsteinschätzung des Werts der Arbeit» bilde: «Den verhältnismässig stabilen Bestandteil des erworbenen bildet das natürliche Existenzminimum; den Zellkern dieses letzteren bilden wieder die Nahrungskosten. [...] Wird dieser Nahrungskostensatz bei einem örtlich und zeitlich bestimmten Grenzeinkommen unterboten, so wird durch Krankheit und Unterernährung die Leistungsfähigkeit des Einkommensträgers und weiterhin seine Lebensdauer verkürzt.» Aus Bauers Sicht oszillierten die Kampfforderungen der organisierten Arbeiterbewegung zwischen den Polen «Erhöhung des Geldlohnsatzes» (in Phasen, in denen Preissteigerungen die Kulturquote wegfressen) und «Kürzung der Arbeitszeit» (in Deflationsphasen, in welchen die Kulturquote aufgrund von Kaufkraftzuwachsen steigt).⁶⁵ Die Arbeiterbewegung war immer gebunden an eine ganz spezifische Organisationskultur, die finanzielle Ressourcen absorbierte und die durch Theorien des physiologischen Existenzminimums in Frage gestellt wurde.

Von ähnlichen Voraussetzungen ging auch ein (nicht signiertes) Gutachten über das «soziale Existenzminimum 1912 & 1918» aus, welches das Lebensmittelamt der Stadt Zürich auf November 1918 anfertigen liess. «Der Begriff des Existenzminimums, d. h. dessen, was zum Leben normaler Weise unbedingt nötig ist, ist ein□verschiedener, je nachdem man von physiologischen oder sozialen Gesichtspunkten ausgeht. [...] Will das physiologische Existenzminimum konstatieren, was der Mensch an Nährwerten beanspruchen muss, um nicht physisch herunter zu kommen, also seine Arbeitskraft zu erhalten, so soll das soziale Existenzminimum das umschreiben, was der Mensch in einem bestimmten sozialen Milieu beanspruchen muss, um nicht als gesellschaftliches Wesen herunterzukommen.» Dabei ändert sich «das Milieu selbst [...] mit Zeit und Ort. Das soziale Existenzminimum kann zeitweilig weit über dem physiologischen Minimum stehen, – aber nicht auf die Dauer –

zeitweilig auch darunter sinken.» Das Gutachten gelangt zum Schluss, man würde «aus den Schwierigkeiten in der Begriffsbestimmung [...] nur herauskommen, wenn man die Lebenshaltung der arbeitenden Klassen, soweit sie in geordneten Verhältnissen leben, ohne weiteres als soziales Existenzminimum anerkennt. *Der Verbrauch der arbeitenden Klasse ist das soziale Existenzminimum.* Unter demselben beginnt die freiwillige oder erzwungene Entbehrung.»⁶⁶ Auch diesem Text liegt die Unterscheidung zwischen einem physiologischen Verständnis der Reproduktion der «Arbeitskraft» und einer milieubezogenen Theorie, die bei der realexistierenden Arbeiterkultur ansetzte, zugrunde. Gegenüber einer physiologischen Normierung wurde hier der Primat der faktischen Lebensweise postuliert – dies unter Inkaufnahme einer letztlich tautologischen Definition: Das soziale Existenzminimum ist das, was die Leute jeweils zum Leben haben, und das, was sie haben, das brauchen sie offensichtlich auch, das heisst, es handelt sich um das soziale Existenzminimum.

Ernährungsindexziffer versus Konsumentenpreisindex

Die Erhebung von Haushaltsrechnungen, die in der Schweiz anfänglich von Gewerkschaften angeregt wurde, war von Anfang an stark mit dem Kampf gegen die Teuerung und mit lohnpolitischen Forderungen verknüpft; im damaligen Problembewusstsein waren die *Ernährungslage* und die *Lohnentwicklung* eng verbunden. Bis in die beginnenden 1920er Jahre basierten alle Versuche, einen Index der Lebenshaltungskosten zu konstruieren, ausschliesslich auf einem Nahrungsmittelwarenkorb.⁶⁷ Die vor 1914 erhobenen Daten wiesen noch einen erratischen Charakter auf; ein Durchbruch wurde erst in den Jahren nach 1914 erzielt. «Die regelmässige Berechnung von Indexziffern der Kosten der Lebenshaltung als Mittel zur Beobachtung des zeitlichen Verlaufes der Lebenskosten an Hand eines konzentrierten Zahlenausdrucks ist in der Schweiz gleich wie in den meisten anderen Ländern, erst durch die Preissteigerungen im Weltkrieg und in der unmittelbaren Nachkriegszeit aufgekommen.»⁶⁸ Der erste periodische schweizerische Lebenskostenindex wurde von Jacob Lorenz berechnet und erschien ab April 1915 im Organ des Verbandes schweizerischer Konsumvereine «Schweizer Konsum Verein».⁶⁹

In den ersten Jahren nach dem Ersten Weltkrieg herrschte eine disparate Situation. Aufgrund der Hungererfahrung breiter Bevölkerungsschichten wurden sozialmedizinisch-physiologische Betrachtungsweisen aufgewertet, gleichzeitig hatte aber auch die verteilungspolitische Verständigung eine erhöhte Priorität. Diese Verschränkung der beiden Erkenntnisinteressen kann am Beispiel der in Zürich im Jahre 1918 vom Kantonalen Ernährungsamt Zürich unter Mitwirkung von Jacob Lorenz durchgeführten «Erhebung über Haushaltskosten» verfolgt werden. Ein Protokoll vom 20. Februar 1920, das im Rahmen dieser Erhebungen entstand, hielt den Wunsch des Eidgenössischen Fürsorgeamtes fest, «zuverlässige Angaben über die Kosten der Lebenshaltung und deren Einfluss auf die Gesundheit» zu erhalten; weiter wurde ausgeführt, «Prof. Silberschmid vom hygienischen Institut in Zürich sei zu dem überraschenden Untersuchungsergebnis gekommen, dass in zahlreichen Familien jetzt schon Unterernährung vorhanden sei».⁷⁰ Am 25. Februar erging ein Schreiben an diverse Organisationen der Arbeiterbewegung, in dem festgehalten wurde: «Das kantonale Ernährungsamt beabsichtigt, im Einvernehmen mit dem

eidgenössischen Fürsorgeamt die Lebenshaltung von etwa 40 Familien von Arbeitern und Angestellten während 3 Monaten nach der finanziellen und der physiologischen Seite hin zu beobachten, um aus dieser Beobachtung verschiedene Tatsachen feststellen zu können, welche für die weiteren Verfügungen ernährungs-politischer Natur von grosser Wichtigkeit sind.»⁷¹

Die Unterscheidung der «finanziellen» von der «physiologischen Seite» der Haushaltsrechnung, die hier angesprochen wurde, bezog sich auf eine verschiedenartige Auswertung statistischer Datensätze. Gleichzeitig tauchte nun wieder die Idee auf, einen Index von physiologischen Bedarfsnormen her zu konstruieren. □ Konsumstatistik versus Nährstoffbedarfserhebung. Wird das eine Mal versucht, mittels statistischer Erhebungen herauszufinden, was verschiedene Bevölkerungsgruppen beziehungsweise Familientypen effektiv konsumieren, so geht es das andere Mal darum, aufgrund einer physiologischen Bedarfsanalyse einen Ernährungsstandard zu definieren. Anhänger einer solchen Auffassung waren insbesondere zwei Basler, der Internist und Ernährungswissenschaftler Alfred Gigon und der Regierungsrat Fritz Mangold, die mittels einer Indexziffer das Teuerungsproblem einer rationalen Lösung glaubten entgegenführen zu können.⁷² In einem 1921 veröffentlichten Beitrag, der eine beträchtliche Resonanz fand, kritisierten die beiden Autoren, dass der statistisch erhobene Durchschnittsindex «nicht den Index der Ausgaben einer Arbeiterfamilie [...], sondern den Durchschnittsindex aus Haushaltsrechnungen einer kleinen Zahl von Arbeitern und einer grösseren Zahl von hochentlöhnten Arbeitern und von Angestellten und Beamten» darstelle.⁷³ Als Alternative schlugen Alfred Gigon und Fritz Mangold eine Berechnung auf der Basis von «ernährungs-physiologisch bestimmten Verbrauchsmengen» vor.⁷⁴ Anstatt die ganze Diskussion um die Lebenshaltungskosten auf die Ergebnisse von statistischen Erhebungen abzustellen, versuchten die Initianten der «Ernährungsziffer», von einem wissenschaftlich ermittelten Bedarf auszugehen: «Die dem Minimalernährungsindex zugrunde liegenden Verbrauchsmengen wollen das ernährungsphysiologisch Beste und Billigste geben.»⁷⁵ Anstatt zu analysieren, wie Arbeiterfamilien innerhalb gegebener wirtschaftlicher Schranken tatsächlich lebten, wurde postuliert, «wie man leben soll und (vielleicht) auch kann», wie Jacob Lorenz in einer kritischen Erwiderung festhielt.⁷⁶ Alfred Gigon und Fritz Mangold versuchten also, den Teuerungsindex in einen direkten Zusammenhang mit einer «rationellen Ernährung» zu bringen und das «Gesundheitsoptimum» als Grundlage für die Beurteilung des kaufkraftrelevanten Preisauftriebes zu nehmen. Auf diese Weise hätte ein Teil der Kostensteigerungen auf «irrationelles» Konsumverhalten zurückgeführt und damit als individuelles Verschulden interpretiert werden können. Auf der soliden, den politischen Querelen entzogenen Basis eines ernährungswissenschaftlich abgestützten Indexes könnte – dies war die Intention von Alfred Gigon und Fritz Mangold – die «wirkliche Teuerung» untersucht und die Bevölkerung darüber □ auf-geklärt werden, «dass sie durch die rationellere Gestaltung des Speisezettels einem Teil der Teuerung ausweichen kann».⁷⁷ Ein solcher Vorschlag musste den Widerspruch all jener wecken, welche die Lohnpolitik eben gerade nicht mit den rigiden Normen einer rationellen Ernährung verquicken wollten. Mangold gestand in Erwiderung dieser Kritik ein, dass die Vorstellung eines solchen Minimums eine abschreckende Wirkung zeitigen könnte; er betonte jedoch, es handle sich keineswegs um «ein so missratenes Kind wie man hat behaupten wollen».⁷⁸

Bei der retrospektiven Beurteilung dieser «Ernährungsindexziffer» stellt sich natürlich die Frage, ob die Ernährungswissenschaft die hieb- und stichfesten Angaben hätte machen können, die nötig gewesen wären, um einen solchen Vorschlag einem vertrackten Expertenstreit zu entziehen. Hans Herzog gelangte diesbezüglich in seiner 1941 publizierte Studie zu einem negativen Resultat: Er schrieb, «die notwendige Ausdehnung der Methode auf weitere Posten der Lebenshaltung» sei «schwer denkbar, ist man sich ja kaum über das ernährungsphysiologische Existenzminimum einig».⁷⁹ Ausserdem wäre durch einen solchen «rationellen Warenkorb» gerade die wesentliche Zielsetzung des ganzen Unternehmens, nämlich die Konstruktion einer Indexzahl, die es ermöglicht, die preisverursachten Schwankungen der effektiven Kaufkraft zu berechnen, in Frage gestellt worden. Herzog bemerkte dazu, «der Haushalt – und nicht zuletzt jener des Arbeitnehmers – richtet seinen Verbrauch wohl auch heute nur zum geringen Teil nach den Ergebnissen der Ernährungswissenschaft, so dass auf ihnen aufgebaute theoretische Budgets nicht den typischen Verbrauch wiedergeben, der allein die richtige Errechnung des Reallohns ermöglicht». Und ausserdem liesse das Konzept einer «ernährungsphysiologisch gerade noch ausreichenden [...] <Normalkost> [...] recht unerfreuliche Gedanken an eine Uniformierung des Konsums nach unten aufkommen».⁸⁰ Für den Autor war deshalb klar, dass sich die «Existenzminima» schlecht «zur Berechnung von Nahrungskostenindizes» eigneten, dies vor allem dann, «wenn diese zur Messung der Kaufkraft des Geldes und zur Ermittlung der Reallöhne dienen sollen, und dazu werden sie ja in erster Linie aufgestellt».⁸¹ Herzog erwähnt hier die Gründe, die seit Mitte der 1920er Jahre das Interesse an einer physiologischen Bedarfsbestimmung erlahmen, jenes an der Konsumstatistik jedoch erstarken liessen.⁸²

In dem Masse, in dem sich die Hungerproblematik des Ersten Weltkrieges abschwächte und der Wille zu *Verständigungslösungen* zunahm, hatten also die «Neuen Indexziffern» Gigonscher und Mangoldscher Provenienz ausgespielt. Nun rückte wiederum die lohnpolitische Auseinandersetzung und damit «le calcul du coût de la vie» ins Zentrum der Aufmerksamkeit.⁸³ Die intensivierten Bemühungen um den Ausbau der Haushaltsstatistik erhielten kurz nach Kriegsende auch Sukkurs durch die Gesetzgebung des Bundes: Mit Bundesbeschluss vom 8. Oktober 1920 wurde dem Eidgenössischen Arbeitsamt (später Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit, BIGA) die Aufgabe übertragen, die Entwicklung der Kosten der Lebenshaltung regelmässig zu berechnen und die entsprechenden Ergebnisse zu publizieren. Im April 1922 nahm ein neugegründeter sozialstatistischer Dienstzweig die Arbeit auf, im Mai wurde die erste eigene Indexberechnung dieses Amtes veröffentlicht – interessanterweise umfasste diese Indexziffer zunächst ausschliesslich die Nahrungsmittel, was den grossen Stellenwert der «Brotfrage» verdeutlicht.⁸⁴ In der Folge wurde systematisch versucht, das Erhebungs- und Berechnungsverfahren auf konsensualer Basis zu modifizieren und zu aktualisieren. Die Studie von Maurice Morel spricht diesbezüglich von einem «besoin de <rationnalisation>, d'unification».⁸⁵ Ab September 1923 liefen im Rahmen einer «Grossen Indexkonferenz» Verhandlungen zwischen den Landesverbänden der Arbeitnehmer und Arbeitgeber an; für die Expertenmoderation war eine vorberatende Fachkommission zur Klärung methodologischer Fragen – die «Kleine Indexkonferenz» – geschaffen worden.⁸⁶ 1925 formierte sich eine neue «Grosse Indexkonferenz», aus der ein Jahr später die paritätische Indexkommission entstand; noch 1926

wurde diese zur heute noch bestehenden Sozialstatistischen Kommission erweitert.⁸⁷ In diesem Jahr kam es zum preis- und indexstatistischen Durchbruch: Erstmals publizierte das Eidgenössische Arbeitsamt beziehungsweise BIGA einen sogenannten «Verständigungsindex», der «nach einer von allen interessierten Parteien anerkannten Grundlage berechnet» wurde.⁸⁸ Erst zu diesem Zeitpunkt wurde die Beschränkung des Warenkorbes auf Nahrungsausgaben aufgegeben; neu wurden auch die Bekleidung, die Brenn- und Leuchtstoffe und die Wohnungsmieten, nicht aber die Steuern, berücksichtigt. Zielsetzung war dabei weniger, die absolute Höhe der Lebenskosten zu bestimmen – wie dies einer ernährungsphysiologischen Fragestellung entsprochen hätte –, sondern deren zeitliche Bewegungen darzustellen (was verteilungspolitisch relevant war). Der Verständigungsindex ermöglichte es, die Frage nach adäquaten statistischen Erhebungs- und Berechnungsmethoden vom politischen Tageskampf abzukoppeln. Die Resultate dieser Haushaltsstatistiken wiederum waren geeignet, die neuen Ansätze der klassenübergreifenden Kooperation auf eine solide Informationsgrundlage abzustützen.

Die nächsten breit angelegten Erhebungen von Haushaltsrechnungen wurden in der Schweiz erst wieder zwischen 1936 und 1938 durchgeführt; für eine erste Periode (1936/37) umfasste sie 1454 Rechnungen von Arbeiter-, Angestellten- und Beamtenfamilien, für die zweite (1937/38) nochmals deren 590. Walter Kull wies auf die gegenüber den Untersuchungen der Jahre 1912 und 1919–1923 entscheidend verbesserte Repräsentativität dieser vom BIGA in Verbindung mit den kommunalen und kantonalen statistischen Ämtern durchgeführten Haushaltsrechnungen hin.⁸⁹ Von der Zielsetzung her bewegte sich diese Erhebung ganz auf der Linie der 1920er Jahre. Der Primat der Verteilungspolitik gegenüber der Ernährungsphysiologie wurde im Auswertungskommentar klar festgehalten: «Wesentliche Aufgabe dieser Untersuchungen war die Gewinnung einer Grundlage zur Überprüfung der Methoden, auf denen die Berechnung des Landesindex der Lebenshaltungskosten beruht», und diese gewonnenen Daten bildeten «eine wesentliche Grundlage für die Konstruktion von Indices der Lebenshaltungskosten», wurde einleitend ausgeführt.⁹⁰ Erst an fünfter Stelle kam der Text auf die Möglichkeit zu sprechen, mittels dieser Daten «den Nahrungsverbrauch im einzelnen physiologisch zu bewerten», um «die Frage zu beantworten, ob der tatsächliche Verbrauch die zur Erhaltung der Gesundheit festgelegten Normen erreicht oder übersteigt oder ob er hinsichtlich wichtiger Bestandteile wie Eiweissstoffe, Mineralsalze oder Vitamine defizitär ist».⁹¹ Obwohl dieser Aspekt nach 1939 im Zusammenhang mit der Durchführung der kriegswirtschaftlichen Rationierung wiederum relevant wurde, ging es doch in der ganzen Zwischenkriegszeit primär um die Abstützung eines *collective bargaining*, das heisst um den *Integrationseffekt der Sozialstatistik*.⁹² Damit wurde der enge Zusammenhang zwischen Haushaltsrechnungen, Ernährungswissenschaft und Industriearbeit, der vor dem Ersten Weltkrieg festzustellen ist und der damals ein gewerkschaftliches Engagement zur Folge hatte, gelockert. Das Interesse an einem tragfähigen reallohnorientierten verteilungspolitischen Arrangement liess physiologische Problemstellungen in den Hintergrund rücken. 1946 machte das IAA für die angelsächsischen Industrieländer (England, USA, Kanada) die Feststellung, hier wäre bis zum Zweiten Weltkrieg «the critical need to safeguard the food and nutrition of industrial workers as a group» nicht anerkannt worden: “They had not been singled out for attention as in the case of pregnant and nursing women and

children, and other members of the so-called vulnerable groups. [...] Lack of precise information concerning the diets and nutritional status of workers before the war was common to all three countries. [...] In general, industrial workers are found among these groups, which fail by the greatest margin to consume diets adequate for health. There can be no doubt that full and continuous employment during the war resulted in higher incomes for workers and that this led to the consumption of better diets by average working families.”⁹³ Diese Diagnose trifft auch für die Schweiz zu: In Kapitel 10 wird gezeigt, wie die unmittelbaren Vorbereitungen der Kriegswirtschaft hier wieder eine Wende bewirkten. Nach 1939 wurde der kriegsbedingte Nahrungsmangel auf der Negativfolie des Ersten Weltkrieges, als ernährungspolitische Massnahmen versagten, perzipiert; die Situation war diesmal dank Anbauplan und Rationierungssystem weit besser, und die Berücksichtigung der physiologischen Aspekte des *human factor* trug zur industriellen Kriegskonjunktur bei.

4.3 Konsumstatistiken und Haushaltsrechnungen: Erhebungsschwierigkeiten und Interpretationsprobleme

Ob physiologisch oder lohnpolitisch motiviert, ob vom Bedarf oder vom Konsum her konzipiert: Die Erhebung von Haushaltsrechnungen tangiert immer einen sensitiven, ja intimen Bereich der Bevölkerung. «Befürchten Sie jedoch in keiner Weise, dass wir durch diese Erhebung den Steuerbehörden einen Dienst leisten wollen, oder dass wir dadurch eine Kontrolle über den Verbrauch und das Vorhandensein zu grosser Vorräte bezwecken», steht etwa in einem von Jacob Lorenz signierten Zirkular des Kantonalen Ernährungsamtes Zürich vom Frühjahr 1918 zu lesen.⁹⁴ Bei der statistischen Erhellung der Privatsphäre tauchte eine Reihe weiterer Probleme auf, die dem Objektivitätsideal, dem sich diese Untersuchungen verpflichtet fühlten, Abbruch taten. Gerade wenn davon ausgegangen wird, dass es sich bei der Konsumstatistik um eine erstrangige Quelle für sozial- und alltags-historische Studien handelt, ist es notwendig, ein quellenkritisches Sensorium für diese Probleme zu entwickeln. Denn es kann nicht darum gehen, jenem naturwissenschaftlich-medizinischen Positivismus zu frönen, der dem Aufstieg der Sozialstatistik seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert zugrunde lag. Anstatt mit den computergestützten Methoden des ausgehenden 20. Jahrhunderts das Projekt der Vermessung von Kostformen, das die Forschergeneration des ausgehenden 19. Jahrhunderts mit bescheideneren Mitteln begonnen hatte, zu Ende führen zu wollen, soll ein neuer Zugang zu den Daten gefunden werden. Im folgenden werden die *fünf Aspekte*, die dabei zu berücksichtigen sind, angesprochen.⁹⁵

Konsumstatistik als Einmischung in private Angelegenheiten

Erstens muss bei der Erhebung von Daten über die Ernährungsweise von Familien eine «sozialwissenschaftliche Unschärferelation» in Rechnung gestellt werden.⁹⁶ Sowohl die Haushaltsrechnung von 1910 als auch jene von 1912 hatten, wie Karl Greiner 1918 feststellte, mit dem Problem zu kämpfen, «dass von den am

schlechtesten gestellten Schichten der Arbeiter nur sehr wenige brauchbare Angaben einliefen. Die Folge davon ist, dass die Durchschnittsergebnisse der Erhebung im allgemeinen der Lebenshaltung einer bessergestellten Arbeiterfamilie entsprechen.»⁹⁷ Wie schwierig es gerade für Fabrikarbeiterinnen und -arbeiter war, sich an einer solchen Untersuchung zu beteiligen, und welche Widerstände sich hier regten, geht aus einem Schreiben hervor, das Frau M. im Frühjahr 1918 an das Ernährungsamt des Kantons Zürich richtete und das in der Folge integral zitiert wird: «Tut mir leid, dass ich Ihnen diese Hefter wieder unverrichtet zurücksenden muss. Da ich nebst einer 5köpfigen Familie noch in die Fabrik muss, und alle Hausarbeiten wie waschen, flicken und bügeln selbst verrichte. Und für diese Arbeiten ist mir die kurze Zeit von Abends 7 Uhr an gestattet. Wo manch bessere Frau um diese Zeit in die Ruhe kann, so müssen wir armen Fabrik Frauen manchmal von todtmüder Fabrikarbeit noch bis nachts 11, ja sogar bis morgens 1 Uhr die Hausgeschäfte besorgen. Sodass ich manchmal vor Müdigkeit gar nicht schlafen kann. Und dessen ungeachtet Morgens 5 Uhr wieder aufstehen muss. Und so geht es immer fort. Arbeiten muss man mehr, und Nahrung hat man immer weniger. Das traurigste ist, dass uns noch die Milch entzogen wird. Hab schon etliche Jahre ein Magenleiden. Und leide sonst an allgemeiner Körperschwäche. Wo ich mich bis jetzt mit der Milch immer wider ein bisschen hab kurieren können. Denn Geistiges Getränk ertrage ich nicht. Was soll ich jetzt in der Fabrik zu meinem Stücklein trockenem Brod nehmen?? Und was nach meiner strengen Nachtarbeit?

Möchte meine Werthen Herren! einmal fragen, ob denn in dieser Beziehung wirklich keine besseren Verhältnisse zu schaffen wären! Oder müssen denn wirklich die armen Frauen die grösste Last des Kapitalismus tragen?? Somit bitte ich Sie, um gütigste Entschuldigung, dass ich Ihnen dieser Umstände wegen in dieser Haushaltungsstatistik nicht hab mithelfen können. Achtungsvollst zeichnet Frau M.»⁹⁸

Das Schreiben macht deutlich, dass die Fabrikarbeiterin M. die distanziert-instrumentelle Beziehung zum Ernährungsamt (Entschädigung von 10 Franken versus Buchführung) nicht praktikabel fand; statt exakte Daten lieferte sie mit protestierendem Unterton eine Beschreibung ihrer Lebenssituation, ihrer Doppelbelastung und des Nahrungsmangels. Das Dokument macht exemplarisch deutlich, dass vor allem in einer Phase, als lange Arbeitszeiten und niedrige Löhne die Lohnarbeit bestimmten, die Bereitschaft zur harmonischen Kooperation mit statistischen Ämtern gerade im unteren Einkommenssegment nicht gerade hoch war. Eine Verzerrung der Resultate in Richtung der besser situierten Kreise ist damit wahrscheinlich.

Die Beobachtung konnte zudem das zu Beobachtende verändern. Familien, die für längere Zeit in die sozialstatistische Versuchsanordnung eingespannt waren und die alle Einnahmen und Ausgaben in Haushaltsbücher eintrugen, verinnerlichten die arbeitsbürgerliche Mentalität stärker als familiäre oder familienähnlich organisierte Gruppen, die notorische Probleme hatten mit dem rationellen und planerischen Einsatz knapper Geldmittel. Es ist auch zu vermuten, dass Buchhaltungsdisziplin und Schnapskonsum negativ korreliert waren. Überhaupt setzte die Erstellung eines Rechnungsbuches geordnete Familienverhältnisse und eine Transparenz in Geldangelegenheiten voraus. Die entsprechenden Probleme finden sich bei Carl Landolt plastisch beschrieben: «Zur Führung von Haushaltsbüchern sind nur ganz zuverlässige Leute beizuziehen. Nachlässige werden die Eintragun-

gen ungenau besorgen oder das Haushaltsbuch nicht die notwendige Mindestzeit von einem Jahr fortführen. [...] Es ist deshalb notwendig, sich vorerst über den Charakter der beizuziehenden Familie zu informieren, zu untersuchen, ob sie fähig ist, ein Haushaltsbuch ein ganzes Jahr lang regelmässig und gewissenhaft zu führen.»⁹⁹ Um die nötige Kontrolle zu gewährleisten, schlägt Landolt vor, es sei vor allem «der Frau der Zweck des Haushaltsbuches und dessen Führung»¹⁰⁰ zu erklären. Doch auch der Mann erhält die ihm zustehende Rolle: «Wenn die Frau allabendlich dem Manne die Ausgaben des Tages aufzählt und dieser die Eintragung dann sofort und wahrheitsgetreu vornimmt, so wird selten ein Posten nicht gebucht.» Die Frau macht Voreintragungen in ein «kleines Notizbüchlein». «Von höchster Wichtigkeit für das Gelingen der Sache ist es, dass zwischen Mann und Frau ein ungetrübtes Einvernehmen herrsche.»¹⁰¹ Landolt ging also von einem Idealbild der bürgerlichen Familie aus: Einvernehmlicher Patriarchalismus, ein hoher Grad an Wahrhaftigkeit und Zuverlässigkeit und ein auf planerischen Umgang mit knappen Ressourcen angelegtes Kostenbewusstsein waren wichtige Voraussetzungen für den langen Atem, der da sein musste, wenn es darum ging, tagtäglich minutiös alles zu registrieren. Eine Ehekrise oder die temporäre Abwesenheit von Familienmitgliedern konnte deshalb das Ende der Aufzeichnungen bedeuten. Am 30. Juni 1918 meldete ein Teilnehmer an den Budgeterhebungen des Kantonalen Ernährungsamtes Zürich, da seine Frau «diesen Monat mit zwei Kindern abwesend ist, ist es mir nicht mehr möglich, genaue Eintragungen zu machen, auch mangelt mir die Zeit dazu».¹⁰² In einem anderen Brief hielt ein Beteiligter fest, er sei im Juni (1918) nicht mehr dazu gekommen, das Heft weiterzuführen. Daran schliesst sich die listige Feststellung: «Sollten sie aber trotzdem□daran halten, unsere Einnahmen und Ausgaben vom letzten Monat zu wissen, so verweise ich Sie auf meine Aufzeichnungen vom Monat Mai, denn, wären meine Familienmitglieder täglich vollzählig in der Haushaltung gewesen, so würde ungefähr die gleiche Summe Einnahmen und Ausgaben im Monat Juni herausgekommen sein.»¹⁰³

Die Intentionen der Statistiker konnten schliesslich auch konterkariert werden durch genau jene subjektive Situationsdeutung der Untersuchungsobjekte, die mit der exakten Aufzeichnung von Preisen und Mengen ausgeschaltet werden sollte. Sowohl ein Bedürfnis nach geschöner Selbstdarstellung (es geht uns gar nicht schlecht) als auch ein Hang zur miserabilistischen Selbstdarstellung (es geht uns besonders schlecht) konnte sich hier bemerkbar machen und Aufrundung nach oben respektive Abrundung nach unten bewirken. Karl Greiner, der an den Erhebungen nach dem Ersten Weltkrieg beteiligt war, stellte dazu fest: «Nicht beseitigt ist jedoch [...] die Gefahr, die bei allen zum Zwecke einer Statistik durchgeführten□Haushaltungsbüchern besteht. Die Buchführer haben das ganze Jahr den Zweck der Erhebung vor Augen. Sie wissen, dass Ergebnisse haushaltungsstatistischer Erhebungen auf die Lohnfestsetzung durch Arbeitgeber und Staat nicht ohne Einfluss sind. Nicht ganz zuverlässige Buchführer können daher durch Selbstinteresse zu diesen oder jenen Ungenauigkeiten bewogen werden. Das Ziel der Weiterentwicklung der Haushaltsstatistik, die Erreichung eines möglichst objektiven Urmaterials, kann daher nur durch Aufforderung zu fortwährender Führung von Haushaltsbüchern und durch stete Aufklärung in der Presse und in Organisationen über Bedeutung und richtige Anlage derselben erreicht werden.»¹⁰⁴

Ungleichverteilung von Nahrung innerhalb der Familie

Zweitens können sich innerhalb einer Familie erhebliche Bedarfsunterschiede und Konsumabstufungen ergeben, die generalisierende Aussagen über das Lebensniveau problematisch machen. Tatsächlich beruhte die Definition von Ausgabenskalen für die Errechnung von Konsumeinheiten im Hinblick auf eine Vergleichbarmachung unterschiedlich grosser Familien keineswegs auf statistisch abgesicherten Erkenntnissen über die *innerfamiliäre Nahrungsverteilung*, sondern auf Annahmen über den physiologischen Bedarf. Im Kommentar zu den schweizerischen Haushaltsrechnungen 1936–1938 (die nochmals die Einheit «Quet» verwendete) wurde dazu festgehalten: «Engel ist sich bewusst, dass die Grundlage seiner Berechnungen eine rein hypothetische ist, er glaubt jedoch, sich nicht weit von der Wahrheit zu entfernen, weil er durch die Prüfung von Ergebnissen von Haushaltsrechnungen festgestellt hat, dass seine Ausgabenskala den Ausgabenzuwachs mit fortschreitendem Alter annähernd widerspiegelt.»¹⁰⁵ Der Familientisch war keineswegs auf die Engelschen «Quets» oder andere Konsumeinheiten programmiert; hier konnte vielmehr die Statushierarchie der Speisen (Fleisch als Kraftspender, Alkohol als Männergetränk etc.) zusammenwirken mit einer geschlechtsspezifischen und altersmässigen Machtverteilung.¹⁰⁶ Die zunehmende Bedeutung der Lohneinkommen hatte, obwohl Frauen und teilweise auch Kinder auch nach der Jahrhundertwende einen beträchtlichen Anteil dazu beisteuerten, eine Aufwertung der Rolle der männlichen «Familienernährer» zur Folge: Der Mann konnte sich im besten Einklang mit arbeitsbürgerlichen Normen als privilegierter Esser profilieren. «Wer verdient, der wird bedient», «Wer zahlt, befiehlt»: Haltungen, wie sie in solchen Sprichworten zum Ausdruck kommen, waren geeignet, die innerfamiliäre Disparität des Konsums zu akzentuieren. Phänomene von Unterernährung konnten also auch dort auftreten, wo sie in der Präsentation des statistischen Materials nicht sichtbar sind. Dass es hier auf die Details ankommt, war den Organisatoren der Haushaltsrechnungen durchaus bewusst, obwohl sie ein merkwürdiges Desinteresse für die innerfamiliäre Nahrungsverteilung an den Tag legten. In einer von Jacob Lorenz unterzeichneten «Anleitung für die Teilnehmer der Haushaltsstatistik des Kantonalen Ernährungsamtes Zürich» wurde etwa festgehalten, es gehe bei der Registration nicht nur um die Zahl, sondern auch um das Gewicht von Würsten: «Denn es würde doch ein ganz falsches Bild von der heutigen Ernährung einer Familie geben, wenn jemand nur die Zahl der Würste aufschreibt. Dann könnte sich einer darunter währschafte Schüblinge vorstellen, während sich die Familie mit einem Wienerli, das der Wind fast fortjagt, begnügen müsste.»¹⁰⁷ Wer innerhalb der Familie die Schüblinge ass: dies festzuhalten, wurden die Buchhaltungsfamilien zu keinem Zeitpunkt aufgerufen. In Kapitel 2 wurde gezeigt, dass im Zweiten Weltkrieg von weit grösseren Unterschieden zwischen Männern und Frauen ausgegangen wurde, als sie für Engels Skala massgeblich waren.

Marktwirtschaft, Wertschöpfung und unbezahlte Hausarbeit

Drittens lief die Integration des Lebensalltages in Marktbeziehungen mit einem *Rückgang der Selbstversorgung* parallel, wenn auch keineswegs im Gleichschritt und – da an geographische Mobilität und Urbanisierung gebunden – häufig abrupt.

Es bleibt unklar, inwieweit der Anstieg der Realeinkommen um durchschnittlich ein Drittel, der sich zwischen 1890 und 1914 beobachten lässt,¹⁰⁸ eine bessere Versorgung von Haushalten mit Gütern – und, wenn auch eher marginal, mit Dienstleistungen – zur Folge hatte oder inwieweit diese Lohnzunahmen durch einen Kommerzialisierungsschub, das heisst durch eine gleichzeitige Substitution von Eigenversorgung durch Marktbeschaffung, wieder absorbiert wurden. Das Führen von Haushaltsbüchern war stark auf geldwirtschaftliche Transaktionen ausgerichtet. Verzeichnet wurden auf der Einnahmenseite Lohneinkommen und monetäre Leistungsentgelte, auf der Ausgabenseite Preise für Lebensmittel und weitere Auslagen. Selbstredend interessierten sich die damaligen Sozialstatistiker auch für subsistenzwirtschaftliche, nichtmonetarisierete Einnahmen. Es gab Vorschläge, statt von einer auf den Haushalt ausgerichteten Haushaltsrechnung eine von einem umfassenderen Verständnis von Hauswirtschaft ausgehende Wirtschaftsrechnung anzustreben, die sich von der in Le Playschen Monographien praktizierten «intensiven Methode» durch die Extensivierung der Erhebungsmethode unterscheidet.¹⁰⁹

Die Favorisierung der einfacheren Haushaltsrechnungen, die auf einer simplen Verbuchung von Einnahmen und Ausgaben basierte, war nicht nur Praktikabilitätsgründen geschuldet; vielmehr lag die Identifizierung von Haushalten mit Konsum und die Gleichsetzung von Unternehmen mit Produktion der ganzen modernen *volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung* beziehungsweise der *nationalen Buchhaltung* zugrunde, die damals entwickelt wurde. Diese Vereinfachung war indessen nicht sehr realitätstauglich, wenn es darum ging, eine Konsumstatistik zu erstellen. Hier musste auch die in der Familie geleistete Wertschöpfung berücksichtigt werden.¹¹⁰ Ein buchhalterisch korrektes Vorgehen würde bedingen, dass zuerst – zum Zeitpunkt ihres Einkaufes – die Vorleistungen für Eigenproduktion (zum Beispiel Zucker und Früchte für Konfitüren) als Ausgaben verbucht werden. Im Moment des Konsums von selbst produzierten Nahrungsmitteln könnte dann der «Wertschöpfungsanteil», die Differenz zwischen dem virtuellen Marktwert des Produkts abzüglich der Vorleistungen, verbucht werden. Das Problem bestand nun darin, dass die Arbeit der Hausfrau im Prinzip «gratis» geleistet und deswegen nicht in Begriffen der Wertschöpfung ausgedrückt werden konnte. Es war überhaupt schwierig, eine Grenze zu ziehen zwischen «Eigenproduktion» von Nahrungsmitteln und ihrer kulinarischen Zubereitung, das heisst dem Kochen von Speisen. Vereinfachend wurde deshalb vorgeschlagen, Eigenproduktion als «Ausgabe» zu verbuchen, das heisst: Jedesmal, wenn zum Beispiel ein Glas eingemachter Bohnen auf den Tisch kam, war der Marktpreis eines äquivalenten Produkts in dieser Rubrik (die über den gesamten Verbrauch Auskunft geben sollte) einzutragen.

Das Studium der entsprechenden Primärquellen zeigt nun, dass die Buchführung in diesem Punkt immer wieder Probleme verursachte. Weil ihre hauswirtschaftliche Arbeit über die Verwaltung notorisch knapper Ressourcen hinaus ganz generell eine soziale «Valorisierung» von Geldeinkommen beinhaltete, hatten die Hausfrauen die Tendenz, die entsprechenden Leistungen als ihren Beitrag zur Familienökonomie, das heisst als Einnahmen, einzutragen.¹¹¹ Denn das, was den «Lebensstandard» ausmachte, beruhte auf einer Symbiose von Lohnerwerbseinkommen und der vielfältigsten unbezahlten Dienstleistungen im Haushalt. Die monetäre

Kaufkraft ermöglichte die Beschaffung der nötigen Nahrungsmittel; bis die eingekauften Waren allerdings in eine wohlschmeckende Mahlzeit verwandelt waren, musste nochmals einiges an «informeller Wertschöpfung» – an unbezahlter Arbeit – geleistet werden. Frauen neigten also dazu, ihre unbezahlte Hausarbeit auf die bezahlte Lohnarbeit zu beziehen und die beiden Typen von Arbeitsleistung als Voraussetzung für eine funktionierende Gesamtversorgung der Familie zu begreifen. Daher lässt sich nachvollziehen, dass sie der Idee, die – im Familienverband mehrheitlich von Männern geleistete – Lohnerwerbsarbeit sei unter «Einnahmen», die – grösstenteils von Frauen verrichtete – Hausarbeit sei demgegenüber unter «Ausgaben» einzutragen, verständnislos gegenüberstanden. Sie betrachteten die Eigenversorgung vielmehr als ihren (naturalwirtschaftlichen) Beitrag zu den Einnahmen des Haushaltes und widersetzten sich damit der ökonomischen Logik der □ Haushaltsstatistik. Ein Beispiel zu dieser hintergründigen Auseinandersetzung um die Kunst, ein Rechnungsbuch richtig zu führen: Das Zürcher Ernährungsamt hatte im Frühjahr 1918 eine über drei Monate sich hinziehende Untersuchung von 50 Familienbudgets laufen. In einem Zirkular werden die «Teilnehmer» instruiert, «ehrlich Tag für Tag Menge und Kosten der gekauften oder aus den eigenen Vorräten verbrauchten Lebensmittel in das Haushaltsheft, das wir ihnen zustellen werden, einzutragen». In einem speziellen Merkblatt wurde verlautet: «Aus dem Gesamtkonsum einiger Familien erkennt man sogleich, dass die Vorräte, vor allem sterilisierte Früchte und Gemüse, nicht notiert wurden. Unrichtig war es, dieselben als Einnahmen aufzuführen. Sie hätten ohne weiteres alle unter die Ausgaben eintragen sollen.»¹¹² Was hier ausgetragen wurde, war ein Konflikt um die Definition der «Wertschöpfung», um den Wert der Arbeit – und letztendlich ging es um die gesellschaftliche Wertschätzung von Männer- und Frauenarbeit.

Qualitative Veränderungen des Nahrungsangebotes

Viertens ergaben sich mit der Zunahme ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse neue *terminologisch-taxonomische Unsicherheiten*, die insbesondere einer ernährungsphysiologischen Auswertung von Konsumstatistiken grosse Schwierigkeiten bereiteten. Denn die Kriterien für die Qualität von Nahrung veränderten sich im Zuge des Industrialisierungs- und Verwissenschaftlichungsprozesses. Alfred Gigon betonte 1914 in der Einleitung zu seiner Untersuchung über die «Ernährung Basler □ Arbeiter bei freigewählter Kost» noch die elementare «Unsicherheit» bezüglich der Zusammensetzung von «Eiweiss, Fett, Kohlehydrat, Kalorien in der normalen Ernährung» und mass der «Lösung dieser Fragen» eine «fundamentale Bedeutung» zu. Insbesondere die Bestimmung der Resorption einzelner Nährstoffe bei wechselnder Zusammensetzung der Ernährung (unter anderem hängt die biologische Wertigkeit der Eiweisse von der Kombination der Aminosäuren ab) erwies sich als ein nur schwer lösbares Problem. Mit der Entdeckung der Vitamine stellte sich diese Frage nochmals komplizierter. Max Rubner war zwar noch 1930 der Auffassung, «die verschiedenen Volksernährungsformen» deckten «die Bedürfnisse an □ Salzen und Vitaminen» von selbst: «Hält man sich an eine gemischte Kost, so ist □ eine ungenügende Menge von Vitaminen nicht zu befürchten.»¹¹³ Andere Ernährungswissenschaftler, insbesondere vegetarisch orientierte Reformer, machten

sich jedoch grosse Sorgen um eine angemessene Vitaminversorgung und begannen, diese Mikronährstoffe, die sie Vitalstoffe nannten, in ihre Nährwert- und Nahrungsbedarfsberechnungen mit einzubeziehen – mit dem Resultat einer neuen Unübersichtlichkeit, was die Bewertung der Nahrung anbelangte. Zu weiteren Unsicherheiten führten Nährwertveränderungen einzelner Nahrungsmittel, die mit neuen Prozesstechnologien und Konsumpräferenzen zusammenhingen. Was hiess zu verschiedenen Zeitpunkten «Bohnen», «Brot», «Butter» oder «Braten»? Bei Bohnen stellte sich die Frage, ob, wie und wie lange sie konserviert wurden; beim Brot ging es um Angaben über den Ausmahlungsgrad des verwendeten Getreides, bei Milchprodukten und beim Braten stand der Fettgehalt zur Diskussion. Zudem gab es, was den Vitamingehalt betraf, zwischen dem frischen, gekauften Nahrungsmittel und der gekochten, gegessenen Speise je nach Küchentechnik und Zubereitungsverfahren beträchtliche Unterschiede. Bei der Zurüstung und beim Kochen gab es Abfälle, es veränderten sich Quantität (Gewicht) und Qualität (Verdaulichkeit, Vitamingehalt etc.) der Nahrung. Wie konnten solche Beeinträchtigungen wie Vitaminverluste oder Vorteile wie bessere Verdaulichkeit bei der Beurteilung einer Kostform berücksichtigt werden? Über diese und ähnliche Fragen geben die Konsumstatistiken keine Auskunft.

Das Individuum, die Gruppe, die Gesellschaft

Eine *fünfte* Schwierigkeit ergab sich aus einem epistemologischen Problem der Statistik, das sich bei der Feststellung eines «durchschnittlichen Bedarfes» stellt. Auf der Basis von Alter, Grösse und Geschlecht ist es möglich, individuelle Kostmasse für eine normale Arbeitsleistung zu definieren und daraus entsprechend der Verteilung der Bevölkerung Durchschnittswerte für Kollektive zu errechnen. Solche Angaben beziehen sich immer auf eine Vorstellung von «Normalernährung». Ein Durchschnittswert ist jedoch ein theoretisches Konstrukt, das sich schlecht als ernährungspolitische Empfehlung verwenden lässt, weil die individuellen Bedürfnisse und Anforderungen eine grosse Streuung aufweisen können. J. Trémolières legte auf dem Basler Ernährungssymposium von 1952 Daten aus Frankreich vor, die zeigten, dass die Verteilung der Werte für einzelne Komponenten der Ernährung nur beschränkt dem Idealtypus einer Gaußschen Normalverteilung folgen: «Il apparaît ici que, malgré de très grandes diversités d'habitudes alimentaires et de sources alimentaires, les divers groupes humains ont un comportement remarquablement homogène pour ce qui est des taux caloriques et azotés globaux, alors que pour les autres éléments nutritionnels étudiés, il ne semble pas exister d'homogénéité.»¹¹⁴ Wenn der Bedarf nicht homogen ist, dann entsteht ein zusätzliches Problem bei der physiologischen Interpretation konsumstatistischer Daten. «Das Leben zeichnet sich gegenüber den Ergebnissen der technischen Massenanfertigung durch eine ansehnliche Streubreite aus. So werden auch die Masse und Zahlen, die die Ernährungslehre liefert, nur Mittelwerte darstellen, und der Einzelne kann nach oben und unten von solchen Zahlen abweichen. In vielen Fällen ist die Streubreite bekannt, und dann kann die Wahrscheinlichkeit abgeschätzt werden, ob ein Einzelwert noch als physiologisch oder als krankhaft zu betrachten ist.» Konrad Lang und Otto F. Ranke, die diese Ausführ-

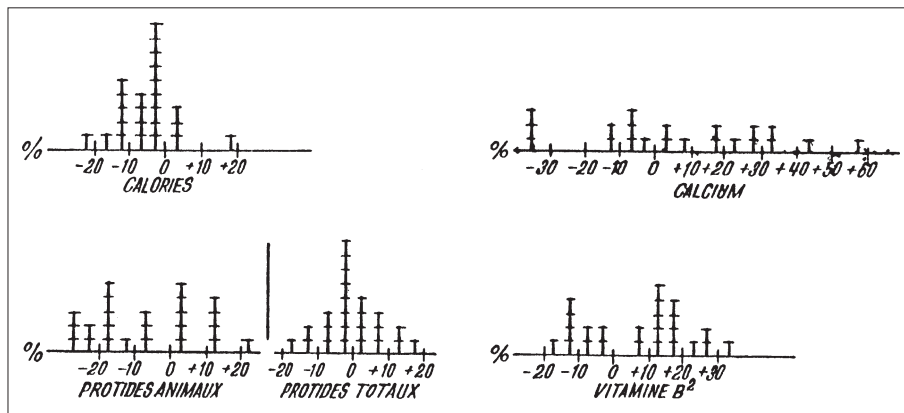


Abb. 4: Kalorien und Nährstoffe: Standardnormen und Konsum. (J. Trémolières, *Contribution, in: Fritz Verzár [Hg.], Gegenwartsprobleme, 1953, S. 16*)

rungen 1950 machten, zogen daraus die Schlussfolgerung: «Mass und Zahl in der Ernährungslehre haben aber daneben eine ganz andere, und hier eine exakte Bedeutung: Über grosse Menschengruppen gleichen sich nach allgemeinen statistischen Gesetzen solche Streuungen vollständig aus, und so kann der Ernährungsbedarf eines ganzen Volkes viel genauer berechnet werden, als der des Einzelnen. Die Mittelwerte haben daher neben ihrer ärztlichen Bedeutung eine wichtige volkswirtschaftliche Seite.»¹¹⁵

Mittelwerte eignen sich also für eine ausreichende «flächendeckende» Versorgung von Bevölkerungen mit Nahrungsmitteln, nicht aber für die Feinverteilung. Ernährungspolitisch ergibt sich damit die Schwierigkeit, Standards für die einzelnen Nährstoffe festzulegen; bei einer Gausschen Normalverteilung jeder einzelnen Variablen würde eine Gleichsetzung des Durchschnitts mit dem Mittelwert bedeuten, dass die Hälfte der betreffenden Bevölkerung unterversorgt wäre. Um von den Durchschnittswerten zu *Recommended Dietary Allowances* zu gelangen, wie sie seit dem Zweiten Weltkrieg verwendet werden und die den Bedarf der gesamten Bevölkerung abdecken, müssen zum Durchschnittswert zwei Standardabweichungen addiert werden, womit circa 95 Prozent der Bevölkerung erfasst wären; eine zusätzliche Sicherheitsmarge würde Gewähr dafür bieten, dass beim empfohlenen Wert alle dabei sind.¹¹⁶ Das Problem besteht darin, dass ein Unterschreiten der *Recommended Dietary Allowances* nicht heisst, dass die gesamte Bevölkerung «unterernährt» ist. Je nach Kurvenverlauf des Histogramms kann sogar der grösste Teil auch dann genügend ernährt sein, wenn bezogen auf die Empfehlung ein suboptimaler Versorgungsmittelwert berechnet wurde. Abb. 4 bezieht sich auf 24 ländliche Regionen in Frankreich: Wiedergegeben sind die prozentualen Abweichungen des festgestellten (tatsächlichen) Konsums von den Standardwerten des Nationalen Hygieneinstituts für verschiedene Nährstoffe. Es wird deutlich, dass diese Abweichungen bei den Proteinen und – etwas weniger ausgeprägt – bei den Kalorien einem Normalverlauf folgen, während bei animalischen Proteinen, bei Calcium und Vitamin B² erratische Muster vorliegen.¹¹⁷

4.4 Ernährungsgewohnheiten und Lebensstandard von Arbeiter-, Angestellten- und Beamtenfamilien

Diese kritische Durchleuchtung der verfügbaren Daten zur Ernährungssituation der unselbständig Erwerbenden insgesamt und der «arbeitenden Klassen» im besonderen macht deutlich, dass es sich hier nicht um «harte Fakten» handelt, sondern um Daten von beschränktem Aussagewert, die aus einer komplexen Interaktion zwischen Forschungssubjekten und Untersuchungsobjekten hervorgingen. Eingedenk dieser Relativierung sollen in der Folge einige Ergebnisse der Auswertung von Statistiken vorgestellt werden, die für eine Analyse der Ernährungsbedingungen und der Lebenssituation von Industriearbeiterfamilien wichtig sind und die auch überleiten zum Thema «Mahlzeit in der Fabrik».

Das Engelsche Gesetz und die Kostformen von Arbeiterfamilien

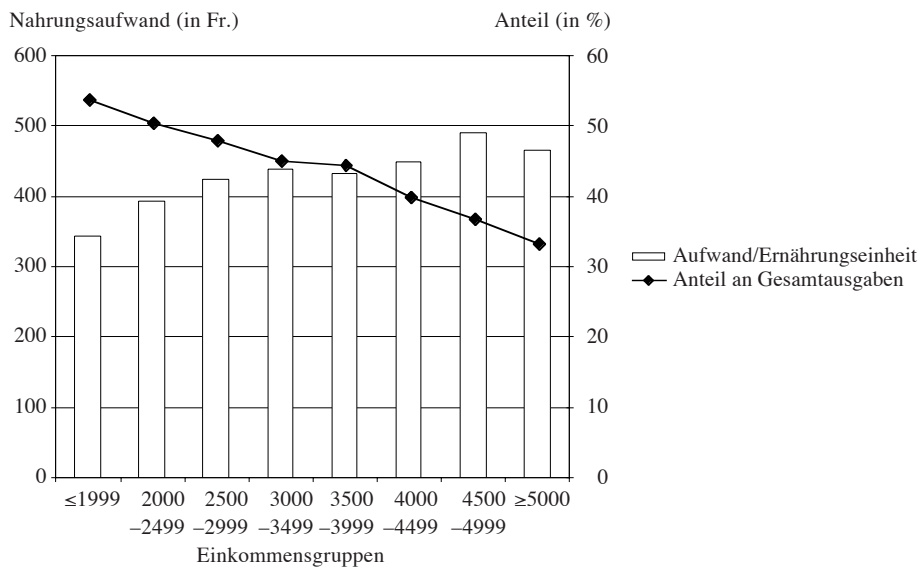
1912 spielten im (nach den Konsumausgaben berechneten) «Warenkorb» einer Arbeiterfamilie Milch und Milchprodukte (mit 30,3 Prozent), Fleisch, Fleischwaren und Fisch (mit 19,5 Prozent) und Brot und Getreideprodukte (mit 19,7 Prozent) die Hauptrolle. Zusammen wiesen diese drei Gruppen einen Anteil von 69,5 Prozent auf, sie sollten auch nach dem Ersten Weltkrieg die Ernährung dominieren (mit 66□Prozent im Jahre 1922 und 65 Prozent in den Jahren 1937/38).¹⁸ Die folgende europäische Übersicht (Tab. 1, S. 152), die 1923 in der neu lancierten und von Jacob□Lorenz redaktionell betreuten Monatszeitschrift «Die Kurve» abgedruckt war und die den Jahreskonsum («Kilo bzw. Liter, bzw. Stück») einer «Arbeiterfamilie ungefähr gleicher Grösse» wiedergibt, zeigt, dass die Schweiz gegenüber Deutschland, Österreich und England deutlich mehr Milch trank und auch beim Brot relativ hohe Werte aufwies. Bei Butter und Käse ragte sie nicht speziell hervor; beim Fleisch lag sie hingegen am Schluss.¹⁹

Bei der Beurteilung der Ernährungsstatistik ist neben dem Ausgabenniveau auch die Familiengrösse in Betracht zu ziehen. Für beide Variablen hat Ernst Engel statistische Gesetzmässigkeiten beziehungsweise Grundannahmen berechnet. 1883 legte er seine (bereits mehrmals erwähnte) «Gliedeinheiten»-Skala vor, die später unter der Bezeichnung «Quet-Skala» bekannt wurde. Bereits ein Vierteljahrhundert früher, 1857, hatte er auf der Basis empirischer Befunde eine *Ausgaben-Konsum-Funktion* formuliert, die als «*Engelsches Gesetz*» bezeichnet wird.¹²⁰ Engel gelangte zum Resultat, dass je ärmer eine Familie sei, desto grösser der Anteil an den Gesamtausgaben für die Beschaffung der Nahrung. Er zog auch den umgekehrten Schluss: Die Nahrungsausgaben entwickeln sich unterproportional zum Einkommen, so dass der Anteil der Nahrungsquote an den Haushaltsausgaben mit steigendem materiellem Wohlstand rückläufig ist. Dieses Theorem wurde von Engel zunächst für eine synchrone Analyse sächsischer Haushaltsrechnungen entwickelt; damit konnte er von der nachfragerrelevanten Veränderung der relativen Preise im Zeitverlauf abstrahieren. In der Folge wurde das Engelsche Gesetz dynamisiert und für historische Längsschnittanalysen verwendet. Es bestand die Erwartung, dass sich das ganze Einkommensspektrum im Zuge wirtschaftlichen Wachstums nach oben verlagert und jene Eigenschaften, die heute bei den Besser-

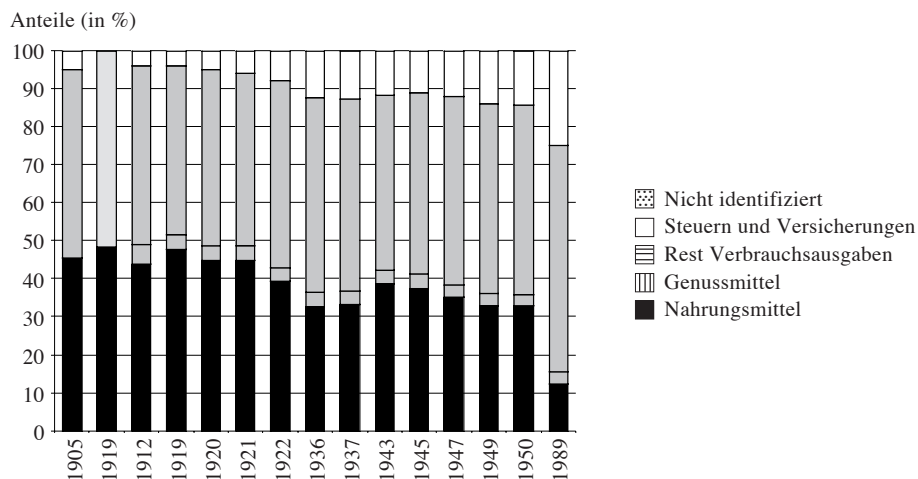
Tab. 1: Jahreskonsum von Arbeiterfamilien in verschiedenen Ländern

| Waren | Durchschnittlicher Verbrauch (in Kilogramm, Liter oder Stück) | | | |
|---------------------|---|-----------------------|----------------------|-------------------|
| | Schweiz (1912) | Deutschland (1909) | Österreich (1912) | England (1904) |
| Brot (kg) | 500–510 | 480 | 414 | 520 |
| Milch (l) | 1070–1080 | 504 | 665,5 | 298 |
| Fleisch, Wurst (kg) | 102–106 | 131 | 165,5 | 154 |
| Butter (kg) | 14,75–16,75 | 35 | 10 | 47 |
| Käse (kg) | 10,75–12,75 | 18 | 5,5 | 18 |
| Eier (St.) | 380–390 | 392 | 465 | 625–626 |
| Fette, Öle (kg) | 22,75–24,75 | 28,5 | 47,5 | ? |
| Kartoffeln (kg) | 247–257 | 438 | 164 | 402 |
| Teigwaren (kg) | 28–29 | ? | ? | ? |
| Zucker (kg) | 65–67 | 14,5 | 65 | 126 |
| Kaffee (kg) | 8–8,5 | ? | ? | ? |

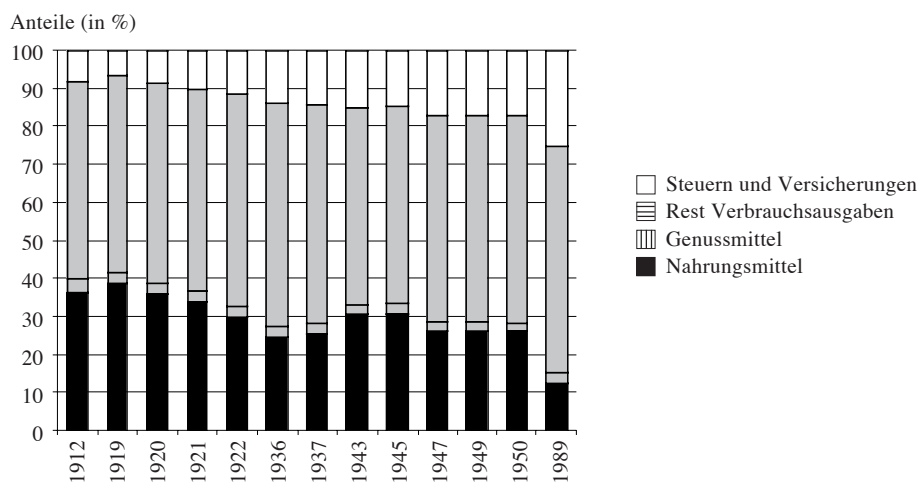
Quelle: Die Kurve. Wirtschaftliche Monatszeitschrift für die Schweiz (Redaktion Jacob Lorenz), 1. Jg., Nr. 3, März 1923, S. 62.

Fig. 1: Einkommenshöhe und Ausgaben für Nahrungsmittel, 1912

Quelle: Ernst Ackermann, Der Erkenntniswert, 1959, S. 39.

Fig. 2: Ausgabenkategorien in Haushaltsrechnungen von Arbeiterfamilien, 1905–1989

Quellen: (Für 1905) Teuerung in der Schweiz, 1910, S. 48; (für 1910) 61 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern in der Schweiz, 1911; (für 1912) Eidg. Statistisches Bureau, Haushaltsrechnungen schweizerischer Familien aus dem Jahre 1919, 1922; (für 1919–1922, 1936–1938) Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, 1942, S. 167; (für 1943 ff.) Statistische Jahrbücher der Schweiz, 1945 ff.

Fig. 3: Ausgabenkategorien in Haushaltsrechnungen von Angestelltenfamilien, 1912–1989

Quellen: Wie Fig. 2.

gestellten zu erkennen sind, sich morgen auch bei den finanziell Minderbemittelten einstellen würden.

Fig. 1–3 geben Resultate aus schweizerischen Haushaltsrechnungen zwischen 1905 und 1950 wieder. Fig. 1, aus Daten von Ernst Ackermann angefertigt und sich auf die vom Schweizerischen Arbeitersekretariat durchgeführten Haushaltsrechnungen aus dem Jahre 1912 beziehend, liefert eine Bestätigung des Engelschen Gesetzes: Die Nahrungsausgaben nehmen mit steigendem Einkommen zwar zu, jedoch unterproportional, so dass ihr Anteil von 54 auf 33 Prozent sinkt. Interessant ist der Sachverhalt, dass bessersituierte Arbeiterfamilien der Tendenz nach durchschnittlich mehr Kinder haben als ganz arme: Bei einem Jahreseinkommen unter 2000 Franken beträgt die Anzahl der Quets 10, bei einem Einkommen von über 5000 Franken 14,4. Die Nahrungsausgaben pro Quet (Ackermann rechnete sie nochmals auf Vollpersonen, sogenannte Ernährungseinheiten um) steigen jedoch im Trend auch dann, wenn dieser Faktor berücksichtigt wird.¹²¹

Fig. 2 und 3 basieren auf Haushaltsrechnungen zwischen 1905 und 1950 (zu Vergleichszwecken fortgesetzt bis 1989), wobei differenziert wird nach Arbeiterhaushalten und nach Angestellten- und Beamtenfamilien (die seit 1912 erfasst wurden).¹²²

Die drei Erkenntnisse, die sich aus den Daten gewinnen lassen, sind folgende: *Erstens* ist, wenn ein schwankungsbereinigter Langzeittrend zugrunde gelegt wird, die von einem diachron gewendeten Engelschen Gesetz her zu erwartende Entwicklung zu erkennen. *Zweitens* wirkten sich der Erste und der Zweite Weltkrieg retardierend aus. 1919 waren noch die Rationierungsmassnahmen der Kriegszeit in Kraft; dieser Wert ist im Vergleich zu 1912 und 1920 ff. relativ hoch. Auch 1943, als die abgestufte Rationierung eingeführt war, stieg der Anteil an, um nach Kriegsende wiederum zu sinken. *Drittens* lag die Nahrungsquote der Angestellten/Beamten immer unter jener der Arbeiterhaushalte, ein Tatbestand, für den das Engelsche Gesetz keine Erklärung zu geben vermag.

Wird die Frage nach der Ernährung von Industriearbeiterinnen und -arbeitern gestellt, so ist es wichtig, einen Blick auf die einkommensmässig unterprivilegierten Gruppierungen zu werfen. Fig. 1 zeigt für das Jahr 1912, dass bei einem Jahreseinkommen von unter 2500 Franken die Nahrungsmittelausgaben über 50 Prozent lagen. In der Statistik über die 35 Winterthurer Metallarbeiterfamilien aus dem Jahre 1905 betrug die höchste Nahrungsquote 55 Prozent; ein Viertel dieser Haushalte gab über 50 Prozent für diesen Zweck aus. Besonders hohe Werte finden sich in einer Haushaltsrechnung von vier Basler Arbeiterfamilien für das Jahr 1909.¹²³ Während die Familie des Typographen 47,5 Prozent für Nahrungsmittel ausgab, betrug der entsprechende Prozentsatz bei einem Handlanger 73 Prozent, bei einer Näherin 61 Prozent und bei einem Maler 70 Prozent. Aufgrund der Tatsache, dass besonders schlecht gestellte Arbeitskräfte auch besonders schlecht motiviert waren für die Teilnahme an solchen Erhebungen, lässt sich vermuten, dass derart hohe Sätze weit verbreiteter waren, als dies in den damals gemachten Erhebungen zu erkennen ist.¹²⁴ Die extrem hohen Nahrungsquoten lassen auf gravierenden Nahrungsmangel schliessen; unter diesen Bedingungen verfügten Haushalte kaum über Flexibilitätsreserven und waren insbesondere sehr anfällig auf Einbussen (unvorhergesehene Einkommensausfälle) und Mehrbelastungen (zunehmende Kinderzahl), die unmittelbar auf das «erworbene Existenzminimum» durchschlugen und mit

Hunger verbunden waren. Insbesondere die durch die Kriegsteuerung verursachte Reallohnkompression in den Jahren nach 1914 verlängerte diese Hungerphasen so stark, dass Untersuchungen – zu erwähnen ist in erster Linie jene von Joseph Kühne «Über die Kost der Basler Arbeiter unter dem Einfluss des Krieges» – zur Diagnose einer Unterernährung in unteren Einkommensschichten gelangten.¹²⁵ Die Diagnose, die in gewerkschaftlichen Publikationen vor und kurz nach dem Zweiten Weltkrieg gemacht wurde, dass nämlich die Erfahrung von Hunger, Armut und Entbehrung zum Lebensalltag der Industriearbeiterschaft gehörte, findet sich damit durch die historische Interpretation gestützt.¹²⁶

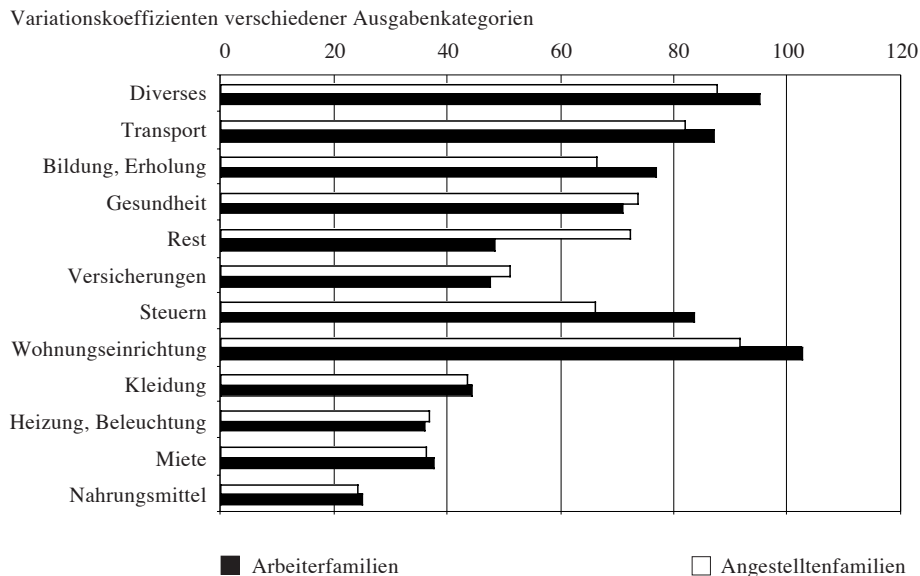
«Notwendigkeitsgeschmack» und «Kultur der Armut»

Die sozialstatistisch abgestützte Diagnose, die «arbeitenden Klassen» hätten vielfach Hunger gelitten, wird in historischen Interpretationen immer wieder bezogen auf eine *Dichotomie von «Kultur» und «Mangel»*. Die Unterscheidung zwischen «Zwangsausgaben» und «Wahlausgaben» oder zwischen «Zwangsbedarf» und «Kulturquote», die in der Diskussion um Methodik und Interpretation von Haushaltsrechnungen seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert eine wichtige Rolle spielte, ist Ausdruck einer solchen polarisierten Konzeption. Auch Agrar- und Ernährungshistoriker der Gegenwart gehen hin und wieder von dieser Annahme aus; so formulierte etwa Wilhelm Abel in seiner konzisen Studie «Stufen der Ernährung» (aus dem Jahre 1981) das «Naturgesetz», in Zeiten des Überflusses würde der «Genusswert», in Notzeiten hingegen die «Nährwerte» das Ernährungsverhalten bestimmen.¹²⁷ Diese Gegenüberstellung von «Gaumen» (bei den Reichen) und «Magen» (bei den Armen) wird aus alltagshistorischer und kulturalanthropologischer Sicht mit dem triftigen Argument abgelehnt, es sei nicht sinnvoll, den Kulturbegriff a priori an gesellschaftliche Privilegien zu binden. Wird der verengte Kulturbegriff aufgegeben, dann erschliessen sich tatsächlich neue und faszinierende Forschungsperspektiven und Interpretationsansätze, die bei einer «Kultur der Armut» und einer «Kultur der Arbeit» ansetzen.¹²⁸ Norbert Schindler, der mit einem derartigen Kulturbegriff arbeitet, erklärt, es gelte zuerst einmal die «Wahrnehmungsdefizite der herrschenden Kultur» zu analysieren, um so zu einer Diagnose des «bürgerlichen Blicks» und seiner Dogmatismen zu gelangen.¹²⁹ Schindler hat das bürgerliche Kulturverständnis einleuchtend aus der bereits im 18. Jahrhundert einsetzenden «Autonomisierung des Kultursektors und der mit ihr einhergehenden Entkoppelung von Moral und Ökonomie» erklärt. Kultur nimmt im bürgerlichen Selbstverständnis den Charakter einer Gegenwelt an, sie ist «schlechthin alles, was nicht dem Diktat der Ökonomie unterliegt». ¹³⁰ Die Ökonomisierung von Ernährungsressourcen, wie sie mit der Kampagne für «rationelle Ernährung» anvisiert wurde, lässt sich demnach konsequenterweise nur in der Kategorie eines «Zwangsbedarfs» denken, während die bürgerliche Kultur gerade deswegen privilegiert ist, weil sie solchen Restriktionen nicht unterliegt. Geld als Substrat der Freiheit: Das ist aus der Sicht eines wirtschaftlich aufstrebenden Bürgertums die essentielle Idee der «Kultur»; kulturlos sind dann per definitionem jene, die kein oder chronisch zu wenig Geld haben.

Wenn nun aber – in Absetzung von einem derartigen elitären Kulturbegriff – von

einer «Ökonomie des Kulturellen»¹³¹ die Rede ist: Lösen sich dann die zu gesellschaftlichen Herrschaftsverhältnissen verdichteten asymmetrischen Machtbeziehungen zwischen Individuen, Gruppen und Klassen nicht in einem relativistischen Universum von «Kultur» auf, nach dem Motto, an das sich Pfarrer Küchler anno 1874 hielt: «Reich ist nicht, wer viel hat, sondern wer am wenigsten bedarf. Das wahre Glück des Menschen ist ja nicht äusserlich, sondern innerlich zu suchen.»¹³² Wie kann eine Vorstellung von Kultur, die sich auf die «arbeitenden Klassen» bezieht, vermittelt werden mit der Einsicht, dass das «Reich des Notwendigen» innerhalb einer industriellen Klassengesellschaft tatsächlich signifikante Abstufungen aufweist und dass – wie Max Rubner festhielt – «die Nahrung [...] stets ein Ausdruck für soziale Unterschiede gewesen [ist] und [...] es bleiben [wird]»?¹³³ Inwieweit lässt sich eine «strukturierte soziale Ungleichheit im Reproduktionsbereich», eine Domination der Schichtbildung durch die Klassenlage beobachten?¹³⁴ Inwieweit determinieren klassentypische Zwänge nicht nur die Einkommenshöhe, sondern auch den Konsumstil und die soziale Schichtzugehörigkeit? Pierre Bourdieu versucht dieses Dilemma in seiner Studie über die «feinen Unterschiede» aufzulösen mit dem Begriff «*Notwendigkeitsgeschmack versus Luxusgeschmack*».¹³⁵ Notwendigkeitsgeschmack ist hier die proletarische Antithese zum bürgerlichen Geschmack, der sich auf «Distanz zur Not(wendigkeit)» zu halten vermag. Bourdieu bindet diese Geschmacksunterscheidung an die gesellschaftlichen Herrschaftsverhältnisse zurück: «Wirtschaftliche Macht ist zunächst einmal Macht, der Not und dem Zwang des Ökonomischen gegenüber Distanz zu schaffen» und sich durch «Zerstörung von Reichtum», durch den «ostentativen Akt der Verschwendung und Vergeudung sowie in allen Ausprägungen des zweckfreien Luxus» in Szene zu setzen.¹³⁶ Die mit diesem demonstrativen Konsum verbundene Geschmacksvorstellung ist eine «typisch bürgerliche deshalb, weil sie absolute Freiheit der Wahl unterstellt». Demgegenüber ist der Notwendigkeitsgeschmack der «unteren Schichten der Bevölkerung» mit Zwängen (Notwendigkeit) durchsetzt, die jedoch nicht kulturdeterminierend sind (das heisst, es gilt, die Komponente «Geschmack» zu berücksichtigen). Bourdieu formuliert das paradoxe Problem antithetisch: «Entweder wird er [der Geschmack] kurzerhand negiert und entsprechendes Verhalten zu einem unmittelbaren Produkt des ökonomischen Zwanges verkürzt (die Arbeiter essen Bohnen, weil sie sich nichts anderes leisten können), womit unterschlagen wird, dass Notwendigkeit und Zwang sich in der Regel nur durchsetzen können, weil die Akteure dazu einen Hang haben, und Geschmack dafür, wozu sie ohnehin verdammt sind. Oder aber er wird zu einem aus freier Wahl geborenen Geschmack stilisiert, womit die Konditionierungen unterschlagen werden, deren Resultat er ist. Er wird zu einer krankhaften oder morbiden Vorliebe für Lebensnotwendiges, eine Art angeborene Armut, Aufhänger für Klassenrassismus, im «Volk» mit dick, fett, gemein, grob assoziiert.»¹³⁷

Die Analyse der «rationellen Volksernährung» im vorangegangenen Kapitel wirft ein widersprüchliches Licht auf Bourdieus Analyse: Einerseits hat sich gezeigt, dass die «arbeitenden Klassen» aus der Sicht der volksaufklärerischen Oberschichten eben gerade nicht das assen, wozu sie «ohnehin» hätten verdammt gewesen sein sollen, und dass die Popularisierung von Geldnährwerten darauf abzielte, diesen Bevölkerungsschichten die Einschränkungen, denen sie unterworfen waren, deutlicher ins Bewusstsein zu rufen und ihnen vor Augen zu führen, dass sie nur mit

Fig. 4: Streuung von Ausgabenkategorien bei Arbeiter- und Angestelltenfamilien, 1936/38

Quelle: Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, 1942, S. 66.

einer besseren Einteilung und Verwendung der knappen Mittel ihre Gesundheit und Leistungsfähigkeit – und damit ihren wichtigsten Angebotsfaktor – erhalten könnten. Andererseits bietet Bourdieu einen Vorschlag an, der es ermöglicht, soziale Zwänge in die soziokulturelle Analyse zu integrieren.

Wie lässt sich eine solche Aussage operationalisieren? Wenn «Zwang» mit «eingeschränkter Wahlmöglichkeit» übersetzt wird, dann stellen Berechnungen, die den Grad der Variabilität von Ausgabenposten zeigen, eine Annäherung an dieses Phänomen dar. Im Kommentar zu den schweizerischen Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38 wurde dazu festgehalten: «Dringliche Ausgaben, also vor allem Aufwendungen für Existenzbedürfnisse, auf deren Befriedigung nicht verzichtet werden kann, werden sich im allgemeinen stärker um die Mittelwerte gruppieren, während Ausgaben für Wahlbedürfnisse [...] dagegen eine flachere Verteilung d. h. eine stärkere Dispersion aufweisen.»¹³⁸

Fig. 4 zeigt, dass die Nahrungsausgaben gegenüber anderen Ausgaben tatsächlich eine geringere Streuung aufweisen, was als Ausdruck einer «Notwendigkeit» interpretiert werden kann. Individuelle und familiäre Unterschiede machen sich bei anderen Bedürfnissen sichtlich stärker bemerkbar.¹³⁹ Die Ergebnisse aus den 1930er Jahren werden durch Berechnungen für die Haushaltsrechnungen Winterthurer Metallarbeiterhaushalte aus dem Jahr 1905 gestützt.¹⁴⁰

Auch in Fig. 5 weisen die Nahrungsmittelausgaben die geringste Variabilität auf. Dass die Mietausgaben damals kaum breiter gestreut waren, verweist darauf, dass

diesem Posten hohe Priorität zukam; in der Zwischenkriegszeit ergaben sich hier Verbesserungenmöglichkeiten, die unterschiedlich genutzt wurden und das Streuungsmass vergrösserten. Für Familien aus dem Einkommensmittelfeld (Jahreseinkommen von 4000–5000 Franken) der Haushaltsrechnungen 1936–1938 liegen auch Angaben zur Streuung einzelner Nahrungsmittel vor, die in Fig. 6 dargestellt sind.⁴¹

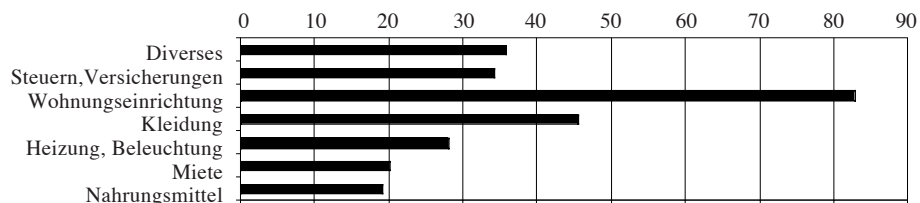
Interessant ist hier der Sachverhalt, dass der *hohe Dringlichkeitsgrad der Nahrungsmittelausgaben* mit einer ganz unterschiedlichen Feinallokation der verfügbaren Mittel einhergeht; kein einziges Produkt hat eine ebenso geringe Streubreite wie die Auslagen für Nahrung insgesamt, und auch in den Unterkategorien Milch/Milchprodukte, Fleisch und Brot/Getreideprodukte sind die jeweiligen Totalsummen deutlich weniger gestreut als die Summen für die verschiedenen Lebensmittel, was auf ein Kompensationsmuster schliessen lässt: Die einen tranken zum Beispiel mehr Milch und assen dafür weniger Butter und Käse – und vice versa. Die starke Dispersion auf dem Niveau der konkreten Lebensmittel zeigt, dass es trotz hoher Dringlichkeit des Nahrungs-«Existenzbedarfs» durchaus möglich war, Wahlfreiheit zu realisieren – und die Kampagne für «rationelle Ernährung» wurde gerade deswegen so intensiv betrieben, weil es galt, den Konsumentinnen Entscheidungsgrundlagen für ein rationales Einkaufen unter Budgetrestriktionen zu vermitteln. Die Popularisierung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse hatte es darauf angelegt, die «Notwendigkeit» gegenüber dem «Geschmack» zu verstärken; diese Bestrebungen fanden wiederum am Beharrungsvermögen des «Geschmackes» ihre Grenze.

Unterschiede zwischen Arbeiterfamilien und Angestellten-/Beamtenfamilien

Im Zusammenhang mit der Analyse von Haushaltsrechnungen wurden Überlegungen zu Klassenlage und Schichtzugehörigkeit vor allem auf den Unterschied zwischen Arbeiter- und Angestelltenfamilien bezogen. Reinhard Spree ist in einer Clusteranalyse der haushaltsstatistischen Erhebungen des Kaiserlichen Statistischen Amtes von 1907 zum Resultat gelangt, die «grossen Trennungslinien zwischen sozialen Gruppen» seien im Medium des Konsums weniger durch den Beruf und Berufsstellung als durch Einkommensunterschiede und Kinderzahl pro Familie bestimmt. Spree möchte damit auch die Diskussion um «die ideologisch relativierte «Kragenlinie» zwischen Arbeitern einerseits, Angestellten und Beamten andererseits hinsichtlich ihres Lebensstils und der politischen Mentalitäten» relativieren.¹⁴² Für Pierre Bourdieu, der sein Konzept des «Habitus» auf die Klassenlage bezieht, ist es hingegen klar, dass «Ess- und Trinkkultur [...] einer der wenigen Bereiche [sind], wo die unteren Schichten der Bevölkerung in einem expliziten Gegensatz zur legitimen Lebensart stehen», und dass der «Bruch mit den «populären» Ess- und Trinkgewohnheiten [...] ohne allen Zweifel zwischen Arbeitern und Angestellten» verläuft. Die beiden divergierenden Thesen sind für eine Untersuchung der «Mahlzeit in der Fabrik» deswegen von Bedeutung, weil die Markierung einer sozialen Differenz zwischen diesen beiden Gruppen auch vermittels ihrer unterschiedlichen Einbindung in das Betriebsleben – und auch in die Kantinen und Wohlfahrtshäuser – unterstrichen wurde. Zudem konnten unterschiedliche Ernährungsstile für den Betrieb einer Kantine eine wichtige Rolle spielen.

Fig. 5: Streuung von Ausgabenkategorien bei Metallarbeiterfamilien, 1905

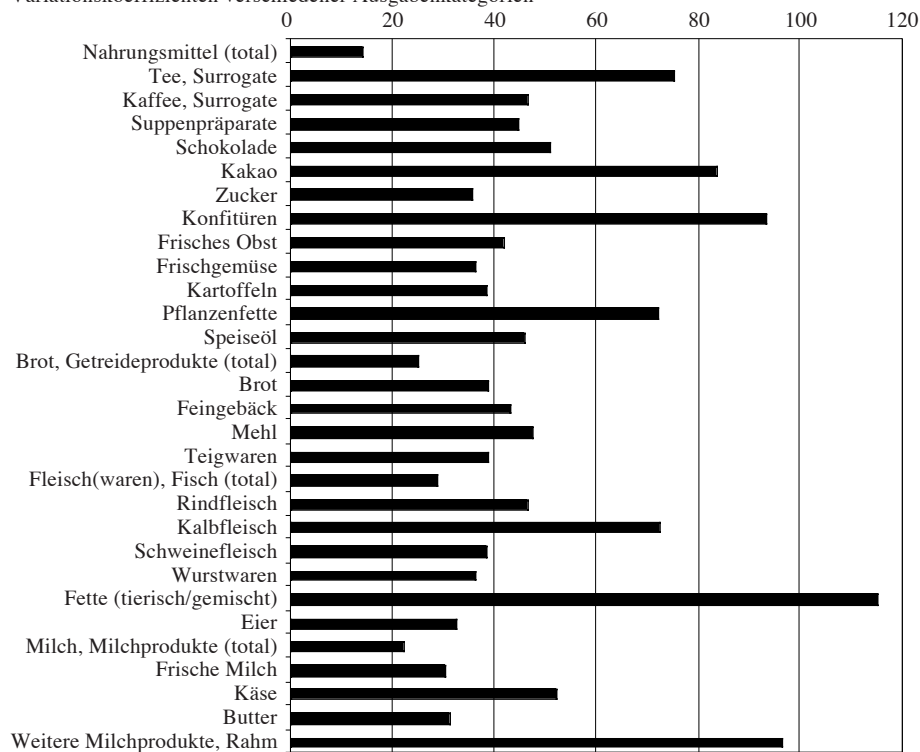
Variationskoeffizienten verschiedener Ausgabenkategorien



Quelle: 35 Haushaltsrechnungen für Metallarbeiter in Winterthur vom Jahre 1905, in: Teuerung in der Schweiz, 1910, S. 48.

Fig. 6: Streuung von Ausgabenkategorien für Jahreseinkommen von 4000–5000 Fr., 1936/38

Variationskoeffizienten verschiedener Ausgabenkategorien



Quelle: Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, Bern 1942, S. 91.

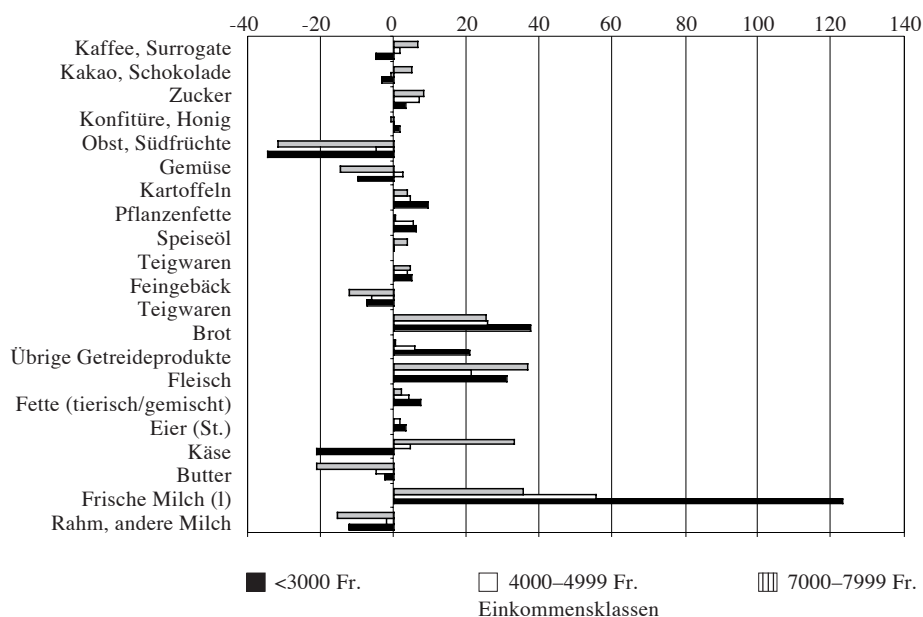
Für die Schweiz lässt sich festhalten, dass die Einkommensdisparität zwischen Arbeitern und Angestellten Mitte der 1930er Jahre noch immer beträchtlich war. 1912 lagen die Angestellten- und Beamteneinkommen durchschnittlich 32 Prozent über jenen der Arbeiterinnen und Arbeiter, zehn Jahre später war diese Spanne unverändert, um dann nach Mitte der 1930er Jahre (1936/37) auf 42 Prozent zu steigen. Bis 1950 schrumpfte die Differenz auf 29 Prozent.¹⁴³ Auf eine Phase, in der sich die Einkommensdisparitäten verstärkten, folgte also eine zweite, in welcher der Arbeitsmarkt eine nivellierende Tendenz entfaltete; katalytisch wirkte sich hier vor allem der Zweite Weltkrieg aus. In Übereinstimmung mit der These, wie sie in Fortsetzung von Maurice Halbwachs vor allem Pierre Bourdieu vertritt, stellt die Ernährung ein retardierendes Moment im Prozess des sozialen Wandels dar. Hier wurde ein kultureller Habitus konserviert, für den es keine Rolle im Erwerbssystem und keine Position in der Einkommensskala mehr gab. «Die Arbeiter essen besser als Angestellte und Beamte, und die Angestellten wohnen und kleiden sich besser als die Arbeiter»: Diese (auf jeweils gleich hohe Einkommen bezogene) Aussage, die Libuse Vilímovska für die Schweiz der Zwischenkriegszeit machte, wird durch meine Berechnungen bestätigt. Gleichzeitig zeigen sich signifikante Unterschiede in der Zusammensetzung der Nahrung.

Wenn die Ausgabendifferenzen zwischen Arbeiterfamilien und Angestellten-/Beamtenfamilien in Frankenbeträgen für jeweils dieselben drei Einkommensgruppen (<3000 Franken, 4000–5000 Franken und 7000–8000 Franken Jahreseinkommen) für die Haushaltsrechnungen 1936/37 analysiert werden, so zeigt sich, dass bei allen drei Einkommensgruppen in Arbeiterkreisen mehr Milch, Fett, Brot, Teigwaren, übrige Getreideprodukte, Kartoffeln und Zucker gekauft wurde, während bei den Angestellten/Beamten einkommensunabhängig Obst und Südfrüchte, Feingebäck, Butter und Rahm überwogen; auch beim Gemüse war – abgesehen von der mittleren Einkommenskategorie – ein Mehrkonsum der Angestellten-/Beamtenfamilien festzustellen.¹⁴⁴ Fig. 7 zeigt die durchschnittlichen Verbrauchsunterschiede aller Einkommensgruppen für einzelne Nahrungsmittel für dieselbe Statistik in Frankenbeträgen. Positive Werte bedeuten einen Mehrkonsum von Arbeiterfamilien gegenüber Angestellten beziehungsweise Beamtenhaushalten.¹⁴⁵

Ein Blick auf die Haushaltsrechnungen der Jahre 1912 und 1922 zeigt, dass die Angestellten-/Beamtenfamilien schon vor dem Ersten Weltkrieg mehr Gemüse und weniger Brot und Milch konsumierten als die Arbeiterfamilien; beim Fleisch bestand anfänglich eine ebensolche Differenz, die sich jedoch Mitte der 1930er Jahre weitgehend abgebaut hatte.¹⁴⁶ Die Hypothese, dass bei steigenden Einkommen mehr teurere animalische Eiweisse nachgefragt würden, wird durch diesen Befund für die Phase zwischen 1912 und 1952 klar falsifiziert.¹⁴⁷ Es ist vielmehr so, dass die Angestellten-/Beamtenfamilien im Vergleich zu den Arbeiterfamilien zunehmend mehr vitaminreiche Gemüse und Obst verspeisten, während Kohlenhydrat-träger wie Brot und Mehlprodukte bei den Arbeiterfamilien eine wichtigere Rolle spielten. Kommt hinzu, dass Zucker zwar Zucker, Brot aber nicht gleich Brot ist. Wenn Preisdifferenzen bei denselben Produkten als Indikator für Qualitätsunterschiede interpretiert werden, so lässt sich feststellen, dass in den Familien der Angestellten und Beamten bessere Nahrungsmittel auf den Tisch kamen als im Arbeiterhaushalt. Ein Vergleich zwischen dem, was Arbeiter auf der einen und Angestellte/Beamte auf der anderen Seite bezahlten, zeigt für die Jahre 1936/37,

Fig. 7: Vergleich der Nahrungsausgaben bei Arbeiterfamilien und Angestellten-/Beamtenfamilien, 1936/37

Unterschiede (in Fr.) für drei Einkommenskategorien (positive Werte = Mehrkonsum Arbeiterfamilien, negative Werte = Mehrkonsum Angestellten-/Beamtenfamilien)



Quelle: Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, Bern 1942, S. 159.

dass die bezahlten Preise nur beim Zucker identisch waren. Bei anderen Sammelkategorien betragen die Unterschiede zwischen den Arbeiter- und den Angestellten-/Beamtenfamilien (Preisdurchschnitt von Arbeiter- und Angestellten-/Beamtenfamilien = 100): Milch/Milchprodukte 92 zu 110; Eier 98 zu 102; Fleisch 94 zu 106; Öl und Fett 99 zu 103; Brot/Getreideprodukte 96 zu 104; Kartoffeln, Gemüse und Obst 91 zu 111.¹⁴⁸

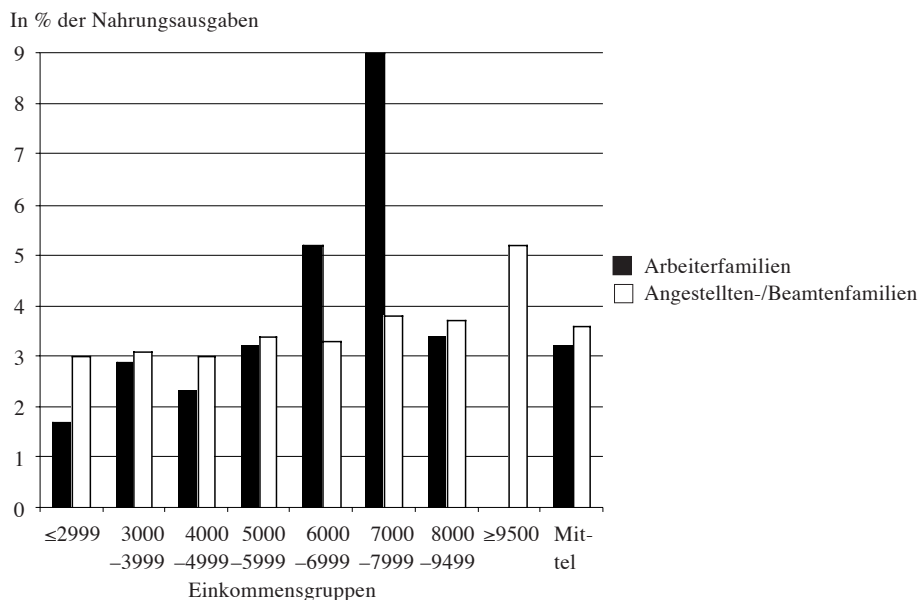
In diesem Zusammenhang drängt sich die Frage auf, wie gross die *Preisreagibilität der Nachfrage* nach einzelnen Nahrungsmitteln war. In der Haushaltstheorie beschreiben Preis-Konsum-Funktionen (als Spezialfall einer Nachfragefunktion) die funktionale Beziehung zwischen der nachgefragten Menge eines Produkts und dessen Preis unter der *ceteris-paribus*-Bedingung (das heisst bei Konstanz aller übrigen Preise und des Einkommens des Haushaltes). Die Hicksche Nachfragefunktion geht dabei von der Prämisse aus, das Konsumverhalten sei durch das Bestreben geleitet, ein konstantes Nutzenniveau aufrechtzuerhalten. Abnehmende Nachfrage bei steigenden Preisen und vice versa stellt dann den «normalen» Kurvenverlauf einer Nachfragefunktion dar. Mit dem Giffen-Effekt wird ein aus dieser Perspektive «anomalies» Reaktionsmuster beschrieben, das darin besteht, dass die Nachfrage bei steigendem Preis ebenfalls zunimmt und vice versa.

Brot ist ein – stark subventioniertes – Lebensmittel, dessen Nachfrage giffeneffekt-förmig reagiert: Bei sinkendem Preis ging die nachgefragte Menge zurück und umgekehrt. Kaufkraftsteigerungen, die sich aus einer Verbilligung der Lebenshaltung ergaben, hatten eine Abkehr vom Brot und eine Hinwendung zu anderen Nahrungsmitteln zur Folge. *Brot* war also ein *Grundnahrungsmittel* im Sinne eines *food of the last resort*. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass 1952 weniger Rind-, Kalb- und Schweinefleisch konsumiert wurde als noch 1922. Auch der Milchkonsum war rückläufig; Milchprodukte (Butter, Käse) und auch Eier wurden hingegen trotz stärkerem Preisanstieg stärker nachgefragt; die nach dem Zweiten Weltkrieg deutlich feststellbare Tendenz hin zu verarbeiteten und veredelten Produkten lässt sich also schon für die Zwischenkriegszeit erkennen. Die Struktur der relativen Preise erweist sich damit insgesamt als ein schwacher Erklärungsfaktor für den Wandel von Ernährungsgewohnheiten; je weniger Gewicht die Nahrungsausgaben im Arbeiterfamilienbudget noch hatten, desto mehr konnten sich hier andere Einflüsse bemerkbar machen. Der «Geschmack» überwog gegenüber der «Notwendigkeit» – und damit setzte sich längerfristig genau das Gegenteil von dem durch, was die Kampagne für «rationelle Ernährung» beabsichtigte.¹⁴⁹

Ausser-Haus-Verpflegung und Öffentlichkeit

Im Zusammenhang mit der Frage nach der «Fabrikmahlzeit» sind die statistischen Angaben über «fertige Mahlzeiten» von Interesse. In den Haushaltsrechnungen wurden seit 1912 jeweils entsprechende Daten erhoben. Für die Jahre 1912, 1937/38 und 1952 verwendeten Arbeiterhaushalte 4,1, 3,4 und 3,1 Prozent der Ausgaben für diesen Zweck; bei Beamten- und Angestelltenhaushalten waren es 4,6, 3,8 und 3,4 Prozent, das heisst zwischen 0,5 und 0,3 Prozent mehr.¹⁵⁰ Für die Jahre 1936/37 ergab sich für diese Ausgaben in einer Liste mit 36 Ausgabenposten für den Variabilitätskoeffizienten der vierthöchste Wert, was zeigt, dass der Bedarf nach Auswärtsessen sehr unterschiedlich war. Fig. 8 hält die aufgrund der Haushaltsrechnungen von 1936/37 errechnete Fertigmahlzeitenquote für unterschiedliche Einkommensgruppen fest. Auffallend ist die hohe Einkommenselastizität der Nachfrage nach tischfertigen Mahlzeiten bei Arbeiterfamilien mit Einkommen im Bereich von 4000–5000 Franken und 7000–8000 Franken Jahreseinkommen.¹⁵¹ Bei den Angestellten-/Beamtenfamilien ergibt sich demgegenüber eine sehr viel ausgeglichene Aufwärtsentwicklung.

Die auf dem Besuch von Fabrikkantinen basierenden Schätzungen ergeben allerdings bei beiden Kategorien weit geringere Werte. Diese Diskrepanz erklärt sich durch den Sachverhalt, dass der Löwenanteil der Ausser-Haus-Verpflegung nicht in den Kantinen industrieller Unternehmen stattfand, sondern dass das Geld in Wirtshäusern oder für verschiedene Formen von Zwischenverpflegungen (auch innerhalb der Fabrik) ausgegeben wurde. Die Dissertation von Ernst Ackermann über die Haushaltsrechnung eines appenzellischen Textilarbeiterhaushalts in den Jahren 1892–1912 gibt einige Hinweise über die Verwendung dieser Mittel. Der Autor berechnete einen relativ hohen Anteil von einem Sechstel der gesamten Nahrungsaufwendungen für «Wirtshausausgaben»; nur 8 Prozent davon (1,3 Prozent der gesamten Nahrungsausgaben) wurden indessen für «fertige Mahlzeiten» ausgelegt.

Fig. 8: Ausgaben für Mahlzeiten ausser Haus, 1936/37

Quelle: Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, 1942, S. 76.

«Die Wirtshausausgaben sind auch deshalb ziemlich hoch, weil Sitzungen und Vereinspflichten den Mann oft ins Wirtshaus führen», stellte der Autor der Studie fest.¹⁵² Die Ausser-Haus-Verpflegung entwickelte sich also in einem politisch-kulturellen Kontext: Sie war integriert in das Vereinsleben, dessen parteipolitische Bedeutung in der Schweiz relativ gross war, und sie war auch Bestandteil des Arbeits- und Betriebslebens und hier verschiedenartigen Einflüssen ausgesetzt. Die ausgeprägte *Popularität des Wirtshauses und des Vereinslebens* wurde von verschiedenen Autoren konstatiert. Es war nicht zuletzt die sozialistische Arbeiterbewegung, die dieser Tendenz Vorschub leistete. Dies hing nicht nur mit ihrer inneren Organisationsstruktur und ihrem gesellschaftlichen Anspruch, sondern mit der Öffentlichkeitsorientierung der Männer allgemein zusammen. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts verstärkte die Arbeiterbewegung eine «Lagermentalität» und baute «Bastionen» und «Vorfeldorganisationen» auf, um so die mit (wenn auch in der Schweiz vorerst nur minimalen) Arbeitszeitverkürzungen entstehende Freizeit als Organisationsressource erschliessen und eine umfassende kulturelle Repräsentation in allen Bereichen der Gesellschaft realisieren zu können. In der breitgefächerten Organisationsstruktur der Bewegung, die Gewerkschaften, Parteien, Genossenschaften und immer mehr auch Sport- und Kulturvereine umfasste, reproduzierte sich damit die bürgerliche Trennung von «öffentlich» und «privat». Die *proletarische Gegenöffentlichkeit* entfaltete sich ausserhalb der Familie, war aber auf deren Existenz angewiesen. 1912 beschrieb Maurice Halbwachs diesen

Ausdifferenzierungsprozess in seiner vor allem auf deutschen Statistiken beruhenden Untersuchung über «La classe ouvrière et les niveaux de la vie»: «Nous avons le droit d'en conclure que les ouvriers [...] consacrent le surplus d'argent dont ils disposent à des dépenses qui ont leur objet hors de la famille, dans la société au sens large, et qu'ils sacrifient le logement aux vêtements, aux distractions, à tout ce qui les met plus étroitement en contact avec les groupes de la rue, ou de leur classe.»¹⁵³ Proletarische Gegenöffentlichkeit und eine männerzentrierte Dynamik der Bedürfnisentfaltung ausserhalb der Familie stützten sich also gegenseitig. Gleichzeitig begannen auch Unternehmer der Humankapitalbildung und der Schaffung einer «Stammarbeiterschaft» eine erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken; die «industrielle Wohlfahrtspflege», die unter anderem über Kantinen und Wohlfahrts Häuser die soziale Eingliederung von Arbeitskräften in das Betriebsleben zu verbessern versuchte, stellte eine Herausforderung für das proletarische Organisationsmodell dar und wurde mit einem Generalvorbehalt belegt, der sich indessen mit der Abdämpfung des Klassenkampfes bereits in der Zwischenkriegszeit zunehmend auflöste. In den folgenden Kapiteln werden diese Entwicklungen untersucht.

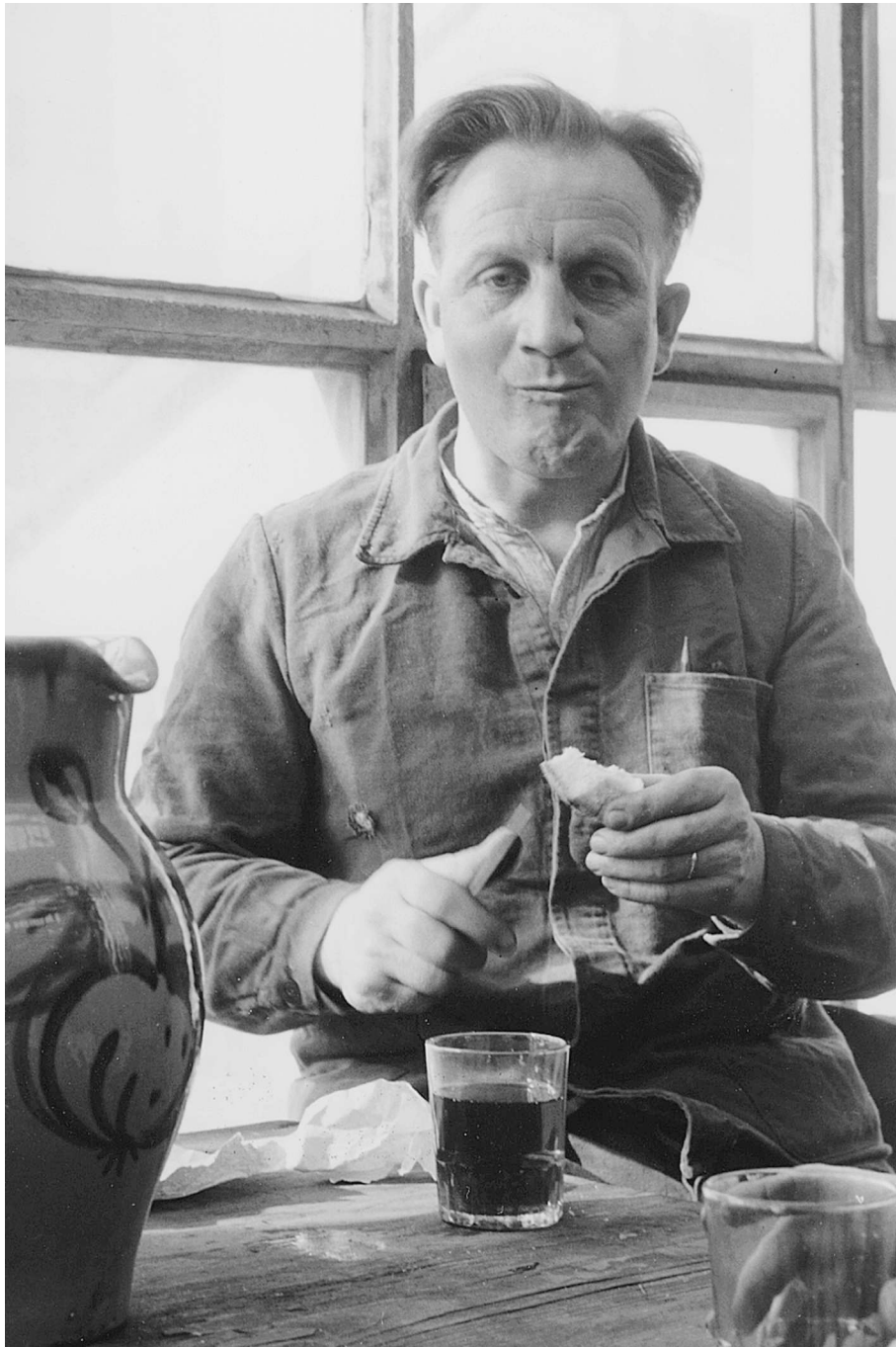


Abb. 5: Geigy-Arbeiter frühmorgens, am Ende der Nachtschicht (1958). Der Familienvater isst am Arbeitsplatz. «Während der Nachtschicht wechseln wir uns mit der Pause ab. Jeder isst, was er sich von zu Hause mitgebracht hat.» (Firmenarchiv der Ciba-Geigy AG)

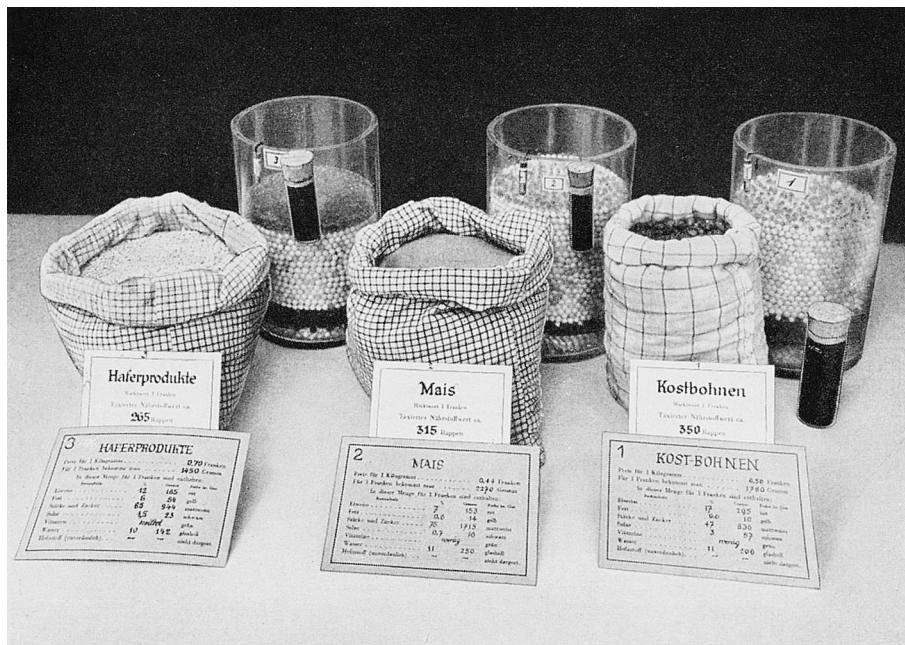
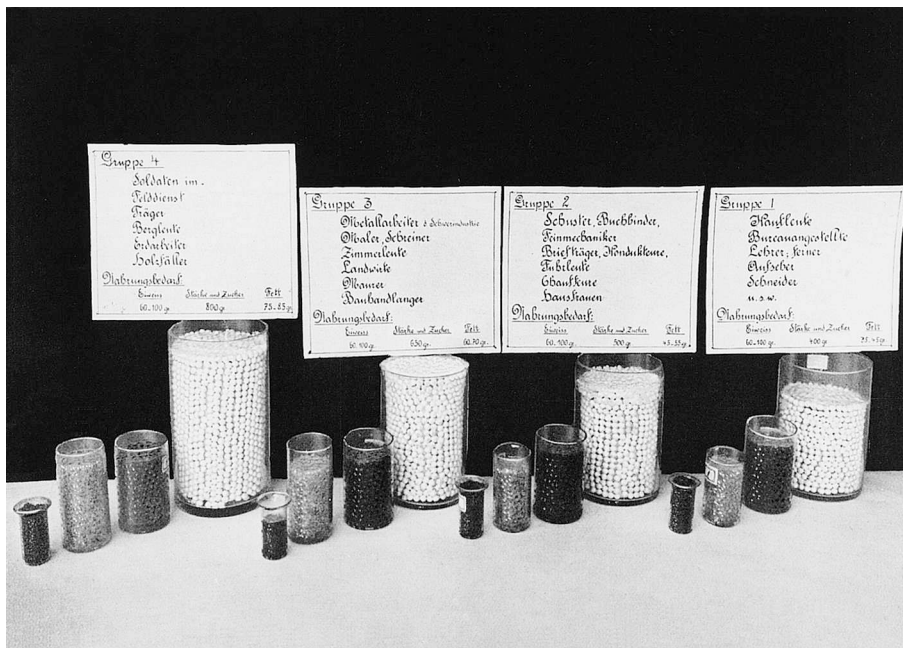


Abb. 6–8: Popularisierung der Ernährungswissenschaft: Die Zürcher Internationale Kochkunstausstellung im Juni 1930. In der «theoretischen Abteilung» wurde gezeigt, wie man auch mit einem knappen Budget den Nährstoffgehalt der täglichen Nahrung optimieren kann. Die mit farbigen Kügelchen gefüllten Gläser veranschaulichen, aus welchen Nährstoffen verschiedene Lebensmittel zusammengesetzt sind. Bei den Kostbohnen sieht der



Vergleich zwischen Preis und Nährwerten am vorteilhaftesten aus (Abb. 7). «Frühe Kartoffeln» schneiden weit schlechter ab (Abb. 6). Darüber hinaus wird den Besucherinnen und Besuchern der Nährstoffbedarf für verschiedene Berufe erklärt. Die «weissen Perlen» verdeutlichen den Bedarf an Kohlenhydraten (Abb. 8). (Schweizerische Zeitschrift für Hygiene, X. Jg., 1930, S. 671–878)

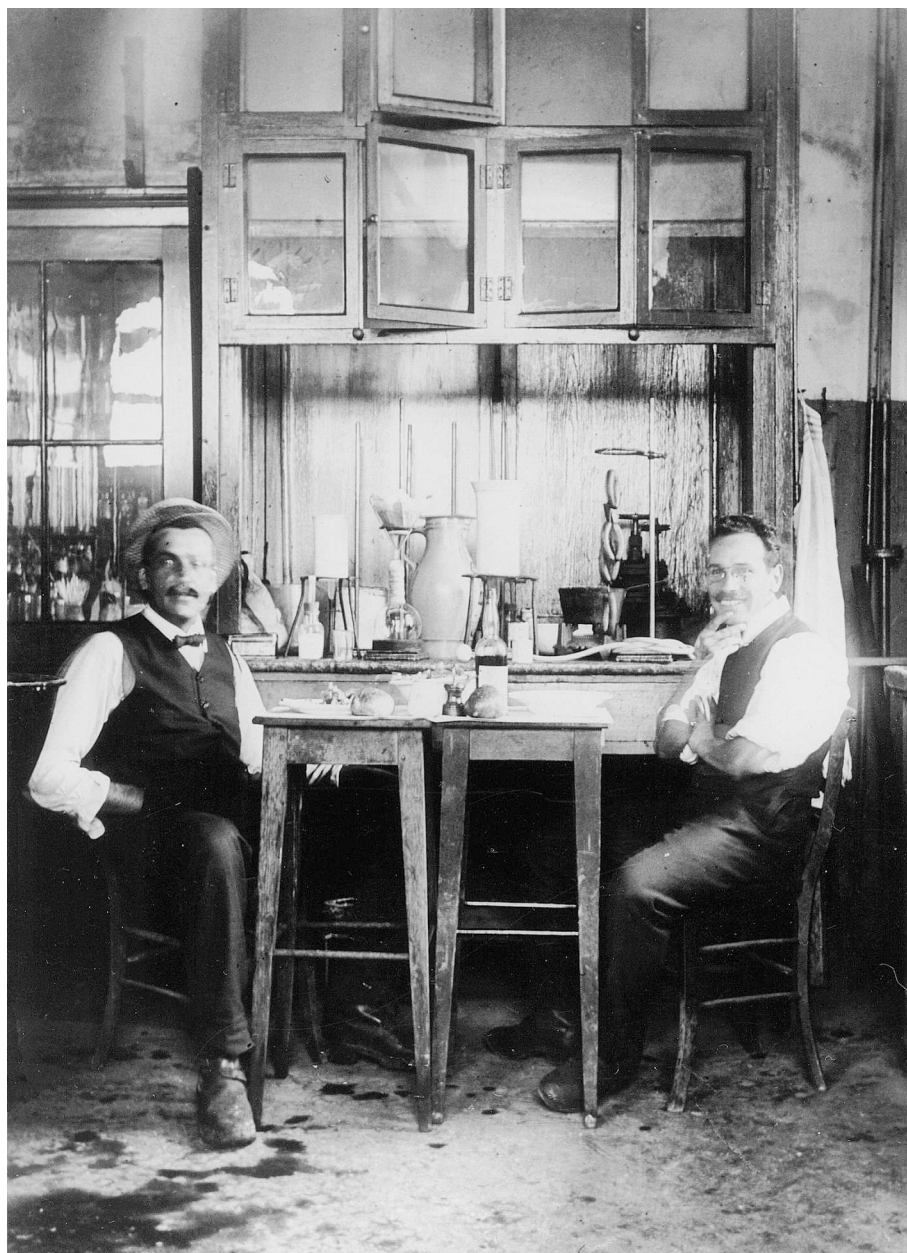


Abb. 9: Fabrikmahlzeit: Nach harter Forschungsarbeit geniessen die Farbstoffchemiker Dr. E. Walder (links) und Dr. O. Knecht im Labor die wohlverdiente Zwischenverpflegung (12. Juli 1910). (© Firmenarchiv der Sandoz AG)



Abb. 10: Vom Wohlfahrtshaus zum Betriebsrestaurant: 1965, mitten in der Wirtschaftsprosperität der Nachkriegszeit, baut die Sandoz AG das neue Kulinarische Zentrum. (© Firmenarchiv der Sandoz AG)



Abb. 11: In der konflikthafter Reformphase nach dem Ersten Weltkrieg entsteht das Wohlfahrtshaus auf dem Fabrikgelände. 1921 widmet die Zeitschrift «Das Werk» dem von Hans Bernoulli in den Jahren 1919/20 erbaute Bade- und Speiseanstalt der Sandoz AG einen längeren Beitrag. (© Firmenarchiv der Sandoz AG)



Abb. 12–13: Im Wohlfahrtshaus finden die funktionale Struktur und der hierarchische Aufbau des Unternehmens ihren Ausdruck. Für Direktionsangehörige, Angestellte und Arbeiter gibt es getrennte Räume; die Garderobe der Arbeiter befindet sich im Hochparterre. (Das Werk. Schweizerische Zeitschrift für Baukunst/Gewerbe/Malerei und Plastik, Heft 5, Mai 1921, S. 93, 99)



Abb. 14–15: Im Untergeschoss stehen für die Arbeiter in blau-weiss gestalteten Räumen Wannenbäder und Duschen bereit. (Das Werk. Schweizerische Zeitschrift für Baukunst/Gewerbe/Malerei und Plastik, Heft 5, Mai 1921, S. 97 f.)



Abb. 16–17: Arbeit in der rationellen Kantinengrossküche. (© Firmenarchiv der Sandoz AG)



Abb. 18–19: Der grosse Arbeiterspeisesaal im 1. Stock. An Weihnachten weicht die aufgeräumte Stimmung einem festlichen Ambiente. (Das Werk. Schweizerische Zeitschrift für Baukunst/Gewerbe/Malerei und Plastik, Heft 5, Mai 1921, S. 103; SVV Jahresbericht 1934)



Abb. 20–21: Pünktlichkeit und kleiner Wohlstand. Sandoz-Arbeiter freuen sich über die Geschenke, die sie im Wohlfahrtshaus zum 50-Jahre-Jubiläum der Firma (1936) erhalten. Nach der Feier finden der Wecker und die Konserven Platz in einer praktischen Holzbox, die sich mit dem Velo nach Hause bringen lässt. (© Firmenarchiv der Sandoz AG)



Abb. 22–23: Der Speisesaal der Angestellten weist eine gehobene, individuelle Note auf. Das durch einen eigenen Eingang erreichbare, herrschaftliche Speisezimmer der Direktion im 1. Stock ist mit Stühlen und Tischen aus Eichenholz möbliert. (© Firmenarchiv der Sandoz AG; Das Werk. Schweizerische Zeitschrift für Baukunst/Gewerbe/Malerei und Plastik, Heft 5, Mai 1921, S. 104)



Abb. 24–25: In der Kantinenküche der Ciba ist Handarbeit unverzichtbar. Kantinenangestellte rüsten Gemüse und bereiten Apfelwähen zu (1940er Jahre). (Firmenarchiv der Ciba-Geigy AG)



Abb. 26–27: Die rationelle Küche beruht auch auf dem Einsatz von Maschinen für die zeitsparende Erledigung repetitiver Arbeiten: Kartoffelschälmaschine und Geschirrspülapparat. (Firmenarchiv der Ciba-Geigy AG)



Abb. 28–29: Köche in professioneller Uniform. Während Frauen immer mit kleinen Rüstmessern beim Zubereiten der Mahlzeiten photographiert werden, schneidet der Mann mit dem grossen Fleischmesser den Fleischkäse oder schöpft die fertige Suppe auf die Teller. (Firmenarchiv der Ciba-Geigy AG)



Abb. 30–31: Der Speisesaal der Ciba-Angestellten. Die Konfiguration der Gedecke und die Anordnung der Stühle verbindet ein serielles Prinzip mit possessivem Individualismus. Es gibt Salz und Pfeffer sowie Wassergläser. Mit Gästen besetzt, wirkt der Raum kleiner und enger. Die speisenden Mitarbeiter zeichnen sich durch gute Manieren aus. (Firmenarchiv der Ciba-Geigy AG)



Abb. 32–35: Reportage von 1944 über einen «Besuch in der Werkkantine Schweizerhalle». Die Originallegenden der Abbildungen: Spalte 1: «Was wäre die Suppe ohne Salz? Alkoholfrei und doch beliebt. Auch das Znü nibrot will mit Liebe gerichtet sein. An diesem Gasherd wird das Kochen zur Freude.» Spalte 2: «Nun ist alles bereit. Alle Hände bedienen. Selbstbedie-



nung ist rasch u. sicher. Nach dem Essen: Alles ausverkauft.» Spalte 3: «Ein Schnappschuss. – Wie schmeckt's? Eine dankbare Esserin.» Spalte 4: «Die Reporterin im Gespräch mit dem Küchenchef. Die Milchration für Arbeiter. Kartoffelschälen geht elektrisch.» (Unsere Arbeit und wir. Werkzeitung der J. R. Geigy AG, 2. Jg., Nr. 3, Juni 1944, S. 85 ff.)



Abb. 36–37: Tisch ist nicht gleich Tisch. Das Gedeck auf der Direktionsetage (hier in der Ciba) hebt sich markant ab vom einfachen Essen am Arbeitsplatz. Das Bild unten aus dem Jahre 1958 zeigt, dass kleine Mahlzeiten «on the job» durch das Angebot der Kantinen nicht verdrängt wurden. Eine Gruppe von Geigy-Arbeitern stärkt sich, während der Tag anbricht.



Abb. 38–39: Küche und Arbeiterstube im Kantinegebäude der Geigy AG in Grenzach (Deutschland). Die 1924 errichtete Kantine wurde 1932 vom SVV übernommen. (Firmenarchiv der Ciba-Geigy AG)



Abb. 40: Teeküche in der Geigy AG (Rosenthal) im Oktober 1957. (Firmenarchiv der Ciba-Geigy AG)

5. Blick hinter einige «Fabrikeinfassungen»: Essen und Trinken in der Basler chemischen Industrie

«Fabrikeinfassung» ist ein Begriff, der in den Fabrikordnungen des 19. Jahrhunderts häufig vorkommt. Er bezeichnet die Demarkationslinie zwischen dem Betrieb und seinem gesellschaftlichen Umfeld.¹ Die «Fabrikeinfassung» stellte ein physisches Hindernis dar, das den kontrollierten Raum der industriellen Produktion abgrenzte und das Privateigentum des Unternehmers vor unbefugtem Zugriff schützte. Innerhalb dieser «Einfassung» entstand eine zunehmend standardisierte und kontrollierte Zone, die über das Portal beziehungsweise die Pforte mit der Aussenwelt verbunden war. Das pünktliche Durchqueren des Fabriktores gehörte zu den Grundvoraussetzungen industrieller Arbeitsdisziplin; die Menschen, die diese Schwelle überschritten, verwandelten sich in bezahlte Arbeitskräfte, die einer Fabrikordnung zu gehorchen hatten.

Ernährung erweist sich als eine der Reibungsflächen zwischen innen und aussen, zwischen Fabrikproduktion und Familienleben. Gerade weil es um die Verwertung von Arbeitskräften in einem funktions- und arbeitsteiligen Produktionssystem ging, stand auch immer die Frage des Essens und Trinkens im Raum. Die Alimentierung des «menschlichen Motors» mit Nährstoffen liess sich aufgrund der Ernährungsgewohnheiten nicht vom industriellen Produktionskontext separieren. Denn die Arbeitskräfte waren es nicht gewohnt, Essen und Trinken für die ganze Dauer der Arbeitszeit aufzuschieben. In einem bestimmten Rhythmus stellten sich nach einer sättigenden Mahlzeit wiederum Hunger- und Durstgefühle ein. Auch das Bedürfnis nach Geselligkeit und Zerstreuung und die Notwendigkeit, die lineare Zeit des mechanisierten Arbeitsprozesses periodisch zu durchbrechen, verhinderten es, einen scharfen Schnitt zwischen Essen und Arbeit zu ziehen. Kommt hinzu, dass die Kontrolle am Fabriktor nicht total und die Fabrikeinfassung nicht unüberwindlich war. Alles Gründe, die vermuten lassen, dass sich produktions- und nicht-produktionsbezogene Tätigkeiten im Betrieb vermischten und dass das Sich-Zeit-Nehmen für Essen und Trinken immer wieder mit dem Imperativ der Industriearbeit kollidierte. Um die Frage der «Mahlzeit im Betrieb» kristallisierten sich deshalb häufig innerbetriebliche Konflikte. Gleichzeitig gab es jedoch gute Gründe dafür, Mahlzeiten und Zwischenverpflegungen offiziell in das Betriebsleben zu integrieren und mit unternehmenspolitischen Zielsetzungen zu verbinden. Ernährung erwies sich damit nicht bloss als eine konfliktanfällige Nahtstelle zwischen persönlichen Präferenzen und Produktionsanforderungen, sondern sie wurde zum gemeinschaftsstiftenden Ritual und zum betrieblichen Integrationsfaktor aufgewertet.

In diesem Kapitel soll das Ergänzungs- und Konfliktverhältnis zwischen Industriearbeit und Ernährung anhand dreier Fallstudien beschrieben werden. Im Zentrum stehen dabei die Firmenkantinen der drei wichtigsten Unternehmen der Basler

chemischen Industrie. In methodischer Hinsicht bietet die Konzentration der Untersuchung auf drei Firmen derselben Branche und derselben Stadt sowohl Vorteile als auch Nachteile. Diese Vorgehensweise ermöglicht es zu zeigen, wie selbst innerhalb derselben Branche ganz unterschiedliche Lösungen zustande kommen können. Die «typische Kantine» gibt es nicht; die Tendenzen zur Rationalisierung und damit zur Standardisierung von Produktionsverfahren und Arbeitsabläufen, die sich unter dem Druck der Marktkonkurrenz und durch die Diffusion technischer und arbeitsorganisatorischer Innovationen verstärken, finden eine Grenze an der Alltagskultur und den Menschen, die immer komplexe Persönlichkeiten bleiben und sich einer vollständigen Eingliederung in mechanisierte Fertigungsprozesse entziehen.

Die Stammhäuser der drei Unternehmen *Sandoz*, *Ciba* und *Geigy* befinden sich in einem relativ kleinen urbanen Raum. Traditionsreichste Firma ist das Unternehmen von J. R. Geigy, das aus dem Basler «Drogenhandel» herauswuchs und 1859 (damals schon über ein Jahrhundert alt) in die Farbproduktion einstieg.² Die Ciba entstand aus mehreren ab 1860 gegründeten Firmen und konstituierte sich 1884 unter dem Namen «Chemische Industrie in Basel» als Aktiengesellschaft.³ Die Firma Kern & Sandoz nahm ihren Betrieb 1886 auf.⁴ Zwischen 1918 und 1950 waren diese drei Firmen über die «Interessengemeinschaft Chemie» miteinander verbunden.⁵ Obwohl jedes dieser Unternehmen seine unverwechselbare Geschichte hat, lassen sich doch *drei gemeinsame Merkmale* identifizieren.⁶

Erstens waren alle diese Firmen hochgradig exportorientiert und importabhängig und damit durch das internationale Konjunkturgeschehen beeinflusst; sie betrieben ein europaweites und internationales Marketing und eröffneten seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert weitere Produktionsstätten – zuerst in der näheren Umgebung der Stadt Basel: im Baseltbiet, im südbadischen Gebiet und im Elsass, später in einer Vielzahl von Ländern in Europa und in Übersee.⁷ Die Rekrutierung von Arbeitskräften sprengte den Rahmen des Stadtkantons; der Aufstieg der Chemie zum wichtigsten grossindustriellen Arbeitgeber förderte die Entwicklung, die aus Basel eine durch Einwanderung geprägte Stadt machte.⁸ Auch bei der Entsorgung des industriellen Sondermülls war Basel keineswegs autark; der diesbezüglich leistungsstarke Rhein ermöglichte es, giftige Stoffe zu verdünnen, und sicherte der chemischen Industrie auf diese Weise einen abfalltechnischen Standortvorteil. Aufgrund dieser Situation verfügten die Chemiefirmen zwar über gute regionale Rahmenbedingungen, zeigten jedoch ein ausgeprägtes Desinteresse am politischen Institutionengefüge der Stadt.

Zweitens war die chemische Industrie durch ein schroffes Nebeneinander von hochmechanisierten, teilautomatisierten Produktionsanlagen und harter körperlicher Arbeit charakterisiert; Rationalisierungs- und Modernisierungsinvestitionen steigerten zwar die Betriebssicherheit und die hygienischen Standards, brachten jedoch nicht gleichermassen eine Entlastung von physischer Kraftaufwendung, wie sie in anderen Branchen – insbesondere in der hochmechanisierten Textilindustrie – beobachtet werden kann.

Damit zusammenhängend liess sich *drittens* eine ausgeprägte Kluft beobachten zwischen der Mehrheit der ungelernten Arbeitskräfte, die in den Produktionsabläufen primär als «menschliche Motoren» zu fungieren hatten, und dem kaufmännischen und technischen Personal, das über ein vergleichsweise hohes Qualifikationsniveau verfügte.⁹ Dieser Hiatus hatte eine spezifische Schwäche der indu-

striellen Beziehungen zur Folge: Bis 1945, als erstmals ein Gesamtarbeitsvertrag abgeschlossen wurde, bewegte sich die innerbetriebliche und regionale Interaktion zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern in einem Spannungsfeld zwischen klassenkämpferischer Mobilisierung von unten und patriarchalischer Stabilisierung von oben.¹⁰

Im folgenden werden die Verpflegungsformen der Belegschaft und die ernährungsbezogenen Einrichtungen und Regelungen der drei Unternehmen beschrieben. Da die Quellenlage fragmentarisch und disparat ist, stehen jeweils unterschiedliche Aspekte im Vordergrund. Es geht dabei nicht nur um Fabrikantinen, Wohlfahrts Häuser, Speiseanstalten und Personalrestaurants, sondern es werden auch andere, informellere, jedoch sehr wichtige Verpflegungsformen – insbesondere das Mitnehmen von Speisen von zu Hause in die Fabrik – berücksichtigt.

5.1 «Der Motor der Freude an der Arbeit»: Das Beispiel Sandoz

Beim Aufbau der betrieblichen Kollektivverpflegung in der Firma Sandoz lassen sich drei architektonische Marksteine erkennen.

Bereits fünf Jahre nach ihrer Gründung errichtete die Firma Kern & Sandoz 1891 ein Arbeiterhaus mit Kantine. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde 1919/20 eine vom Basler Architekten Professor Hans Bernoulli konzipierte «Bade- und Speiseanstalt» gebaut. In ästhetisch-funktionaler Hinsicht handelte es sich bei diesem Gebäude – was die Schweiz betrifft – um eine Pionierleistung; es fungierte als Vorbild für den Bau ähnlicher Anlagen. Mehr als ein halbes Jahrhundert später, 1965, entstand mit dem «Personalrestaurant 501» ein neues «kulinarisches Zentrum», in dem «alle Mitarbeiter, von der Hilfskraft bis zum Direktionspräsidenten» essen (Abb. 10).¹¹ Mit diesen drei Investitionsprojekten korrespondierten unterschiedliche personalpolitische Konzepte und verschiedene Phasen der Ausgestaltung der industriellen Beziehungen innerhalb der Sandoz.¹²

Die Fabrikarbeit war zum Zeitpunkt der Gründung der Firma Kern & Sandoz wenig normiert und weitgehend von dem handwerklichen Können und dem manuellen Talent der daran Beteiligten abhängig. Das Modell des lohnabhängigen «Familien-ernährers» dominierte noch nicht; Selbstversorgung, Kommerzialisierung von Nahrungsmitteln und Lohnerwerb griffen vielmehr eng ineinander über, kamen doch etliche der Sandoz-Arbeiter morgens nicht alleine, sondern im Verband mit Familienangehörigen nach Basel. Aus familienwirtschaftlicher Sicht ging es darum, den Verkauf von Produkten auf dem Markt (vor allem durch Frauen) und den Verkauf von Arbeitskraft in der Fabrik (vor allem durch Männer) zu kombinieren. Die Fabrikordnung der Sandoz vom 7. August 1886 enthielt ausser dem üblichen Passus, dass «das Rauchen, Einschleppen von Branntwein» strikt verboten sei, keine Bestimmung über die Ernährung.¹³ 1890 führte das Eidgenössische Fabrikinspektorat, dem Sandoz & Kern von Anfang an unterstellt war, aus, man beabsichtige, «ein Arbeiterhaus mit Bädern, Dusche und Esszimmer zu bauen».¹⁴ 1891 wurde ein solches Arbeiterhaus – «Speiseanstalt» genannt – mit «2 Speisesälen für 200 Arbeiter» in Betrieb genommen. Ein Mittagessen bestand aus einem halben Liter Suppe, 175 Gramm Fleisch und 200 Gramm Gemüse und kostete 45 Rappen. Die

Einrichtung umfasste auch einen Duschraum mit 8 Brausen und 4 Vollbädern, das heisst, Hygiene und Ernährung waren in dieselbe Infrastruktur integriert und auf eine übergreifende industriepolitische Konzeption von Körperpflege und physischer Regeneration bezogen. 1898 bemerkte das Fabrikinspektorat: «40 Mann essen in der Speiseanstalt, das Mittagessen kostet 50 Rappen.» 1900 findet sich die Meldung: «In der Speisehalle wird für 50 Cts. Suppe, Fleisch und Gemüse verabreicht, Suppe allein für 10 Cts. 1 Flasche Bier 15 Cts. Für die Arbeiter wird aus der Wurzel von Coco oder Colocasia ein Getränk dargestellt und ad libitum zur Verfügung gestellt.»¹⁵

Arbeitszeiteinteilung und Mahlzeitenordnung waren eng miteinander verzahnt. Von Anfang an verfügte die Sandoz über eine Arbeiterschaft, die morgens kam und erst abends wieder ging: Frühstück und Abendessen lagen ausserhalb des Zuständigkeitsbereiches der Fabrik und wurden ganz selbstverständlich vorausgesetzt. Mittags fand die Verpflegung im Betrieb statt. Um die Jahrhundertwende dauerte die Essenspause von 12.00 bis 13.15 Uhr und markierte eine Zäsur, die den fast 10stündigen Arbeitstag in zwei Hälften zerlegte. Nikolai Wassilieff, der Basler Arbeitersekretär, berichtete 1905 in einer Untersuchung über die Arbeitsverhältnisse in den Basler chemischen Fabriken, die circa 300 Arbeiter, die damals bei der Sandoz beschäftigt waren, «im ganzen 9 3/4 Stunden» in der Fabrik verblieben; zweimal täglich, bei Beginn der beiden Hälften des Arbeitstages, das heisst um 7 Uhr morgens und um 1.15 Uhr mittags, wurden sie «zur Sammlung» gerufen, wobei selbst geringes Zuspätkommen gebüsst wurde.¹⁶ Wassilieff erwähnte zwei zusätzliche Arbeitsunterbrüche: «Vormittags um 9 Uhr findet eine Pause von 15–20 Minuten für die Nahrungsaufnahme statt. Eine gleiche Pause folgt um 4 Uhr nachmittags, jedoch nur in den Sommermonaten (von Mitte März bis Mitte Oktober).»¹⁷ Im Sommer wurden der Belegschaft täglich 400–500 Liter Tee angeboten.¹⁸ «Nur verhältnismässig wenige Arbeiter dieser Fabrik essen zur Mittagszeit ausserhalb der Fabrik», und auch die Pausen wurden «gewöhnlich in den Esslokalen verbracht».¹⁹ Die Speiseanstalt war somit der zentrale Ort des sozialen Betriebslebens.

1906/07 wurde der Versuch unternommen, den auf 8 Stunden verkürzten Arbeitstag übersichtlicher zu strukturieren und die Arbeitsleistung zu verstetigen. «Die Kantine ist aufgehoben und wird als Baderaum verwendet», wurde im Fabrikinspektorenbericht von 1906 vermerkt. Daran schloss sich die Feststellung: «Tee wird gratis verabreicht. Alkoholische Getränke dürfen in der Fabrik nicht konsumiert werden.» Die neue Fabrikordnung von 1907 führte den 8-Stunden-(Normal-)Arbeitstag mit einer auf 1 1/2 Stunden verlängerten Mittagszeit ein, eliminierte jedoch die Pausen.²⁰ Die Neuregelung lässt darauf schliessen, dass der Alkoholkonsum zu Problemen Anlass gab, denen durch eine Beschränkung der Trinkmöglichkeiten begegnet werden sollte. Dabei wurde ein Unterschied zwischen gegorenen und gebrannten Getränken gemacht: Ein Merkblatt (circa 1915) hält fest: «Dagegen dürfen solche Arbeiter, die über Mittag arbeiten müssen, je eine Flasche Bier mitbringen.» Zudem sollte die Belegschaft nach Möglichkeit dazu motiviert werden, über den Mittag nach Hause zu gehen. Ein Esssaal, in dem mitgebrachte Mahlzeiten eingenommen werden konnten, bestand indessen weiter. Zur Hebung des Hygienestandards wurde hier 1910 ein Spucknapf aufgestellt.²¹

Der Erste Weltkrieg stellte für die Firma Sandoz eine widersprüchliche Phase dar: Die Firma legte einen «folgeschweren Entwicklungssprung»²² zurück, und gleich-

zeitig verhärteten sich mit den innenpolitischen auch die innerbetrieblichen Konfliktfronten. Angesichts der Herausforderung durch die aufstrebende Arbeiterbewegung verband die Unternehmensführung eine Politik harter Ausgrenzung gegenüber militanten Gewerkschaftern mit dem neuen «Leitbild der Gewinnung und Pflege einer loyalen und leistungsfähigen Stammarbeiterschaft».²³ Diesen Bemühungen, die sich perspektivisch an einem modernisierten, jedoch paternalistischen Modell der industriellen Beziehungen orientierten, wurde mit der 1920 fertiggestellten «Bade- und Speiseanstalt» geradezu ein Denkmal errichtet.²⁴ In einer Phase anhaltender innenpolitischer Hochspannung stellte die Firmenleitung damit ostentativ ihre soziale Haltung zur Schau. Beim neuen Bau handelte es sich um eine polyfunktionale Anlage, die der innerbetrieblichen Leistungsregeneration der Belegschaft auf allen Stufen dienen sollte und für deren Konstruktion das vertikale Sozialgefüge der Fabrik massgeblich war. «Eine Garderobeanlage und Speiseräume für 400 bis 500 Arbeiter, ferner Speiseräume für die Bureauangestellten und Chemiker, sowie für die Direktion der Fabrik» waren in einem einzigen, grossen Gebäudekomplex untergebracht. Wie schon bei der ersten Speiseanstalt wurden hygienische und kulinarische Zielsetzungen aufeinander bezogen: «Um Garderoberraum und Bad gleicherweise bequem zugänglich zu machen, ist das Bad eine halbe Treppe unter das anstossende Terrain gelegt worden, die Garderobe eine halbe Treppe darüber. [...] Der Bau steht nächst dem Zugang für die Arbeiterschaft, deshalb ist ein grosser Velostand an den Bau angelehnt.» (Abb. 12) Das ganze Gebäude war «in allen Teilen in sehr solidem Material und einfachen Formen gehalten, der grossen Inanspruchnahme wegen».²⁵ Die Produktionsarbeiter hatten vor jedem Essen die rationell ausgestaltete Säuberungsmaschine des Untergeschosses zu durchlaufen (Abb. 14–15). «Die Badanlage ist bis 2 m hoch über Boden vollständig mit weissen, in den Gängen mit blauen Spaltblenden bekleidet, die Wannen sind eingebaute starke Zementtröge.» Eine «Pulsionslüftungsanlage» versorgte die Räume mit Frischluft und Wärme. Die Arbeiter stiegen anschliessend in die Arbeiterspeisesäle des 1. Stockwerkes empor. Hier war neben Kücheneinrichtungen auch der kleine Speisesaal der Direktion untergebracht. Im 2. Stockwerk befanden sich die zwei Angestelltenpeiseräume. Die innerbetriebliche Hierarchie wurde in ein Raumprogramm übersetzt, das die Separierung der einzelnen Gruppen unterstrich (Arbeiter, Angestellte und Direktion in getrennten Räumen) und gleichzeitig das Prinzip der «Betriebsgemeinschaft» (alle in einem Gebäude) hervorhob. Die Angestellten befanden sich über den Arbeitern (Abb. 11). Der Direktion, die auf solche topographische Überlegenheit weniger angewiesen war, kam es eher auf Bequemlichkeit und Ambiance an; sie residierte auf dem 1. Stockwerk in einem – nach den Worten der SVV-Leiterin Else Züblin-Spiller – «prächtig ausgestatteten Separatzimmer» mit eigenem Eingang.²⁶ Das diskret-gediegene Interieur des Vorraumes (über dem «Buffet in Eichen dunkel» hing eine «Landschaft aus dem Engadin») und des Speisesalons (auffallend sind hier die elegante Form des Mobiliars, die geschwungenen Gardinen, die kostbaren Tapeten, der Stuck an der Decke) zeigen eine bürgerliche Wohnkultur, die sich von der übrigen Fabriklandschaft abhebt und ihren besonderen Reiz gerade durch die Integration in ein solches Produktionsgefüge erhält (Abb. 23).

Die Inbetriebnahme des neuen Gebäudes ging nicht ohne Probleme vor sich. Die Direktion der Firma entschloss sich deshalb nach kurzer Zeit, den SVV mit der

Führung des Wohlfahrtshauses zu betrauen; zu Beginn des Jahres 1922 wurde «die Sache eingefädelt», wie die SVV-Leiterin Else Züblin-Spiller in ihr persönliches Verhandlungs- und Inspektionsprotokoll schrieb.²⁷ Das «sehr grosse, schöne Wohlfahrtshaus mit hervorragenden Badeeinrichtungen» ging an den SVV über, der den Kantinenbetrieb fortan treuhänderisch nach dem Grundsatz der «Alkohol-freiheit» führte. «In den Essräumen werden momentan nur ca. 70 Angestellte verpflegt; die beiden Säle für Arbeiter sind leer. Es nehmen ca. 80 Arbeiter ihr Essen mit; diesen sollte man den Zutritt zu den Esssälen erleichtern, indem man sie ohne Umkleiden zulässt.» 14 Tage später vermerkte das Protokoll: «Es werden bis jetzt nur Essen an Bureau-Angestellte abgegeben. [...] In einem der Säle ist Selbstbedienung eingeführt, das heisst, das Essen wird am Buffet für je einen Tisch bereitgestellt und dann von einem der Gäste geholt.» Im Mai desselben Jahres konstatierte Else Züblin-Spiller, der Betrieb scheine «allmählich in das rechte Fahrwasser» zu kommen, «nachdem seitens der Gäste wegen spärlichen Essens reklamiert worden» sei.²⁸

Mit der Abtretung der direkten Zuständigkeit für die betriebliche Gemeinschaftsverpflegung wollte die Sandoz-Unternehmensführung die Ernährung der Arbeiterinnen, Arbeiter und Angestellten aus dem neuralgischen innerbetrieblichen Spannungsfeld herausführen und sie der neutralen Leitung eines ehrlichen Maklers unterstellen. Der SVV selbst sah sich in der Rolle eines solchen friedlichen Mediators. Rückblickend (im Jahresbericht 1951) hielt er unter dem Titel «Volksdienst – ein Pfand des Arbeitsfriedens» fest: «Viele von uns erinnern sich noch der Zeiten vor etwa vierzig Jahren, als Streiks und Aussperrungen wiederholt tiefe Gräben zwischen Unternehmern und Arbeitern aufgerissen hatten. Seither hat sich der Segen des Arbeitsfriedens zwischen <Kapital und Arbeit> in den schweizerischen Produktionsstätten verbreitet. Ein Pfand für die Erkenntnis und das Verständnis der Tatsache, dass wir alle im gleichen Schiff sitzen und eine unzertrennliche Schicksalsgemeinschaft bilden, in der es auf alle ankommt, bilden die Wohlfahrtshäuser, die wir im Interesse von Arbeitgebern und Arbeitnehmern führen.»²⁹ Dieses Credo war für den SVV schon in den frühen 1920er Jahren handlungsleitend. Das musste für eine exportorientierte Chemiefirma wie die Sandoz, die damals unter einen enormen internationalen Konkurrenzdruck geriet und sich zu umfangreichen Modernisierungsmassnahmen, Rationalisierungsinvestitionen und Diversifikationsbemühungen genötigt sah, attraktiv erscheinen.³⁰ Gesamtarbeitsvertragliche Regelungen lehnte die Firma – und mit ihr die ganze chemische Branche – noch ein Vierteljahrhundert ab, so dass der klassische Bereich sozialpartnerschaftlicher Beziehungen blockiert war.³¹ Um so wichtiger waren alternative Formen sozialfriedlicher Verständigung, vor allem die betrieblichen Wohlfahrtseinrichtungen und – als Teil davon – die Kantine.

Der SVV verfolgte seine «Mission»³² mit verschiedensten Mitteln. Eine zentrale Aufgabe sah er darin, die «freundliche und anziehende Wirkung»³³ der Kantine zu steigern. Abb. 18 und 19 zeigen den grossen Arbeiterspeisesaal in zwei verschiedenen atmosphärischen Zuständen: Werktag versus Festtag, Nüchternheit versus Feierlichkeit, Zyklus der Jahreszeiten und der Feste versus produktivistische Linearität des industriellen Systems. Die Funktionalität des Arbeiteresssaales zeigt sich nicht nur in der klaren Linienführung, sondern auch in hygienischen Vorkehrungen: Die Speiseräume hatten (wie auch die Garderobeanlage) «Zementfussböden im

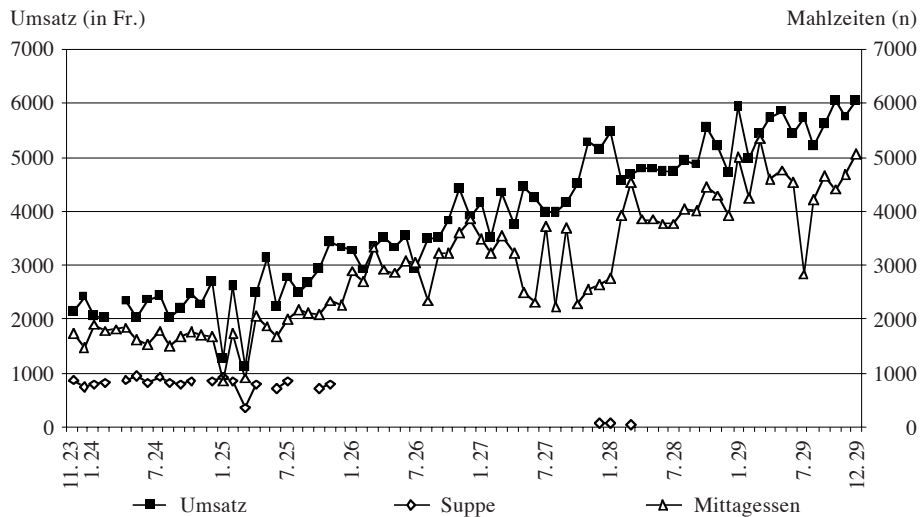
Gefäll mit Abwässerung erhalten».³⁴ Das hiess rationelle Reinigung post festum: Das Küchenpersonal konnte nach dem grossen Ansturm auf die Mahlzeiten den abgelagerten Schmutz auf einfachste Weise wegschwemmen. Die Assoziation «Fütterung», die diese Form der Entsorgung weckt, stellt sich nicht ein bei der Betrachtung der Weihnachtsphotographie aus dem Jahre 1934. In diesem Falle wurde der Raum sorgfältig drapiert und das Festessen feierlich inszeniert. Im Hintergrund befand sich ein Christbaum, an den Wänden glitzerte Schmuck, und die langen Tische waren in ein nobles Weiss gekleidet. Das aufmerksame Arrangement – auf jedem Teller lag ein kleines Brötchen – betonte die Individualität eines jeden Arbeiters. Dieses Brötchen mochte bei einigen Assoziationen an die eigene Abhängigkeit vom «Brötchengeber» verursacht oder den Einfall provoziert haben, dass in Krisenzeiten der Brotkorb leicht höher gehängt werden konnte. Doch der dekorierte Saal dämpfte solche beunruhigenden Regungen und rief eine versöhnliche Stimmung hervor. Die Bänke, die eher Kollektivität zum Ausdruck brachten, waren verdeckt. Die Botschaft lautete: Es geht, in guten wie in schlechten Zeiten, um das friedliche Zusammenleben in der Betriebsgemeinschaft. Im November 1936 schrieb die Leiterin des SVV Else Züblin-Spiller im Zusammenhang mit der Vorbereitung der Weihnachtsfeier an die Direktion der Sandoz: «Wenn vielleicht da und dort eingewendet wird, dass die Zeiten zu ernst seien, um Feste zu feiern, so möchten wir dem doch entgegenhalten, dass gerade diejenigen Menschen, welche jetzt so schwer durch's Leben gehen müssen – und deren gibt es unter unseren Gästen sehr viele – einen Lichtblick doppelt notwendig haben, der sie wieder mit neuem Mut für die Zukunft erfüllt.» 1939 sagte Züblin-Spiller, es gehe darum «gerade jetzt einen Lichtschimmer in den grauen Alltag zu bringen», und 1940 war von einem «Lichtstrahl in den Alltag unserer Kantinengäste» die Rede.³⁵

Diese Weihnachtsidylle könnte indessen über anhaltende Schwierigkeiten hinwegtäuschen, die der SVV mit der Sandoz (und umgekehrt die Firma mit der treuhänderischen Führung der Kantine) hatte. 1929 teilte die SVV-Chefin der Sandoz-Direktion mit, dass die bisherige, umstrittene Leiterin des Speisehauses durch Frau E. ersetzt werde, «die sich demnächst nach Basel verheiratet».³⁶ Die Direktion der Sandoz erteilte der scheidenden Leiterin daraufhin «im Interesse der Aufrechterhaltung der Disziplin unter den Angestellten des Wohlfahrtshauses» schlechte Zensuren mit der Begründung, diese habe «so viel intrigiert und sich ihren Mitarbeiterinnen gegenüber so unangenehm aufgespielt, dass wir keineswegs gesonnen sind, ihr zum Dank für all ihre Quertreibereien noch ein gutes Zeugnis zu geben».³⁷ Zu besonderen Spannungen zwischen Kantinenorganisation und Gästen Anlass gab insbesondere die alkoholfreie Führung des Betriebes, zu welcher der SVV statutarisch verpflichtet war. Im Brennpunkt der Bemühungen standen dabei die körperlich stark beanspruchten Produktionsarbeiter, die eine alkoholzentrierte Trinkkultur pflegten, welche die Anforderungen der modernen Industriearbeit durchkreuzte. Die SVV-Statuten galten hingegen nicht für das Speisezimmer der Direktion, das sich schon von seiner Exklusivität her gewissermassen *extra muros* befand und privilegiert behandelt wurde: Statt «Alkoholfreiheit» sollte hier – wie Else Züblin-Spiller in ihrem Verhandlungs- und Inspektionsprotokoll vermerkte – «in Bezug auf Alkohol Freiheit herrschen».³⁸ Es stellte sich allerdings die Frage, wo die Unterscheidung zwischen Unternehmensführung und Belegschaft sinnvollerweise gezogen werden sollte. Im August 1929 schrieb Züblin-Spiller der Sandoz-Direk-

tion, sie habe «zu unserem grossen Bedauern [...] erfahren, dass entgegen Ihrem vertraglichen Abkommen mit unserem Verbands, in einem der Speisesäle Spirituosen serviert werden, sogar durch unsere Leiterin eingekauft werden mussten».³⁹ Postwendend rechtfertigte sich die Firmenleitung: Es sei festgestellt worden, «dass in dem Speisesaal unserer Prokuristen und Vizedirektoren eine Flasche Kirsch zur Verfügung steht, welche sich diese Herren auf ihre eigenen Kosten angeschafft haben und aus der sie sich gelegentlich bedienen».⁴⁰ Das Hauptanliegen der «Alkoholfreiheit» schien aus der Sicht der Direktion keineswegs in Frage gestellt, denn «in den allgemeinen Speisesälen wird Alkohol in irgend einer Form nicht konsumiert». Der Essraum der Prokuristen sei «keineswegs dem allgemeinen Speisesaal gleichzustellen, um so weniger als in demselben des öftern auch Gäste empfangen und bewirtet werden. Es ist unter diesen Umständen durchaus unangebracht, von einem «Schnapsgenuss» zu reden.»⁴¹ Die der Firmenargumentation zugrunde liegende Devise lautete offensichtlich: Ein alkoholfreies Ernährungsregime ist gut für die Arbeitsproduktivität, aber schlecht für das Marketing, wo eine entspannte Atmosphäre erwünscht war. Das Beispiel zeigt, wie eng Ernährungsfragen mit Organisation und Hierarchie eines Unternehmens zusammenhängen.

Aber auch die Durchsetzung des Alkoholverbotes «unten» in den Arbeiterkantinen war keine einfache Angelegenheit. 1932 sprach die SVV-Leitung von einem «nicht leichten Betrieb».⁴² Als sich die Ciba 1933 ebenfalls entschloss, die Leitung ihrer Kantine an den SVV abzutreten, schlug Else Züblin-Spiller vor, die erfahrene Sandoz-Leiterin Frau E. solle bei der Konkurrenz Starthilfe leisten und «für die ersten paar Monate die Leitung der Kantine» übernehmen. Die Sandoz, die mit der Ciba Tuchföhlung hatte, teilte jedoch mit, «ein solcher Wechsel würde uns indessen keinesfalls konvenieren. Wir sind froh, wenn wir nach den früheren, wiederholten Misserfolgen nun in Frau E. eine Leiterin haben, die für die Besonderheiten unseres Betriebes das richtige Verständnis hat. [...] Es ist selbstverständlich, dass ein neuer Betrieb bei der Ciba anfänglich gewisse Schwierigkeiten zu überwinden haben wird, aber wir möchten doch vermeiden, dass gleichzeitig auch in unserem Betrieb, der jetzt richtig funktioniert, sich wieder Mängel bemerkbar machen.»⁴³ Der SVV nahm diese Stellungnahme erneut zum Anlass, der Sandoz-Direktion «für das grosse Vertrauen, das Sie Frau E. entgegenbringen», zu danken.⁴⁴ Vertrauen war eine Kategorie, mit der das Beziehungsdreieck zwischen Kantenleitung, Belegschaft und Unternehmensdirektion häufig charakterisiert wurde; die auf Vertrauen gegründete Zusammenarbeit, die einen Interessenausgleich sicherstellen sollte, wurde allerdings flankiert durch immaterielle Gratifikationen und Sanktion von Verstössen. Der SVV schrieb dazu 1943: «Belohnen Sie besondere Anstrengungen, kargen Sie nicht mit Anerkennung, fürchten Sie sich aber auch nicht, fehlbare Angestellte einmal tüchtig in den Senkel zu stellen.»⁴⁵ Welche Essen wurden in der Sandoz-Kantine eingenommen? Für die Jahre 1923 bis 1929 finden sich in den – als vertraulich klassifizierten – Korrespondenzblättern des SVV detaillierte Daten über die monatliche Entwicklung des Umsatzes und der einzelnen Mahlzeiten.

Fig. 9 bezieht sich auf den Zeitraum zwischen November 1923 und Dezember 1929: Umsatzzahlen und Angaben über das Mittagessen sind nahezu vollzählig. Für das Abendessen liegen hingegen nur zwei verstreute Angaben (Juli und November 1929) vor.⁴⁶ Die Suppen, die zu Beginn der 1920er Jahre vorwiegend statt des

Fig. 9: Kantine der Sandoz AG, Basel, November 1923–Dezember 1929

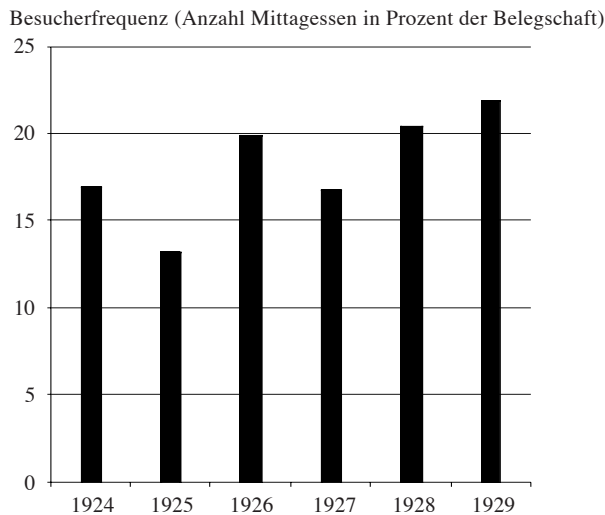
Quelle: Mahlzeitenstatistik, Beilage zu SVV Kb 1923/11–1929/12.

Mittagessens eingenommen wurden, verschwanden seit Ende 1925 fast vollständig. Das Umsatzwachstum folgte im wesentlichen der Entwicklung der Mittagessen, wobei sich der starke Anstieg um die Jahreswende 1927/28 partiell durch Zwischenmahlzeiten erklärt.

Fig. 10 (S. 194) gibt die Entwicklung der Besucherfrequenz wieder. Errechnet wurde, wie viele Mittagessen bezogen auf die gesamte Sandoz-Belegschaft täglich in der Kantine abgegeben wurden. Von unter 15 Prozent in den Jahren 1924 und 1925 stieg der Anteil in den folgenden vier Jahren auf circa einen Fünftel, wobei eine Unterscheidung zwischen Arbeitern und Angestellten nicht möglich ist.⁴⁷ Nicht enthalten sind in diesen Zahlen jene Arbeiterinnen und Arbeiter, die das Essen von zu Hause in die Fabrik mitnahmen und es zum Verzehr aufwärmten; es befand sich also über die Mittagszeit ein grösserer Anteil der Belegschaft auf dem Fabrikareal, als in diesen Daten zum Ausdruck kommt.

Der SVV bot neben einem Einheitsmenu auch Mahlzeiten à la carte an, welche Wahlmöglichkeiten schufen und die persönlichen Vorlieben der Gäste stärker zu berücksichtigen imstande waren. Der Anteil des Essens à la carte kann in Phasen steigender Konjunktur als ein Individualisierungsindikator gewertet werden.⁴⁸

Fig. 11 (S. 195) ist nochmals die Entwicklung der Mittagessen zu entnehmen; für drei Subperioden wird dabei nach Einheitsessen und Menu à la carte differenziert. Zwischen März und Juli 1926 lag der Anteil der Menus à la carte an allen Mittagessen bei 28 Prozent; von Juni bis Dezember 1928 betrug derselbe Wert 33 Prozent und zwischen August und Dezember 1929 bereits 37 Prozent. In der Rationalisierungsphase der ausgehenden 1920er Jahre – diese Schlussfolgerung lässt sich aus

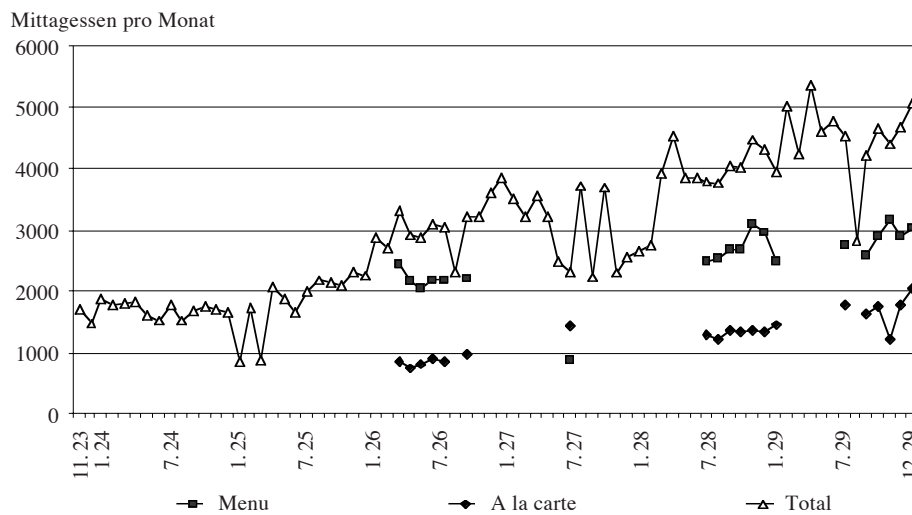
Fig. 10: Kantine der Sandoz AG, Basel, 1924–1929

Quelle: Beschäftigungsdaten, Archiv Sandoz AG, Basel (Zusammenstellung).

den Daten ziehen – nahmen damit Angebotsdiversifizierung und Wahlmöglichkeiten in der Kantine tendenziell zu.

Wird die Entwicklung der durchschnittlichen Kosten pro Mahlzeit (Gesamtumsatz pro Anzahl Mahlzeiten) mit der monatlichen Veränderung des Landesindexes der Konsumentenpreise verglichen,⁴⁹ dann zeigt sich, dass die Auslagen pro Mahlzeit auch in der deflationären Phase (bis Frühjahr 1927) anstiegen. In der Periode nach dem Frühjahr 1927 folgten sie dann grundsätzlich der allgemeinen Preisentwicklung. Offenbar erweiterte die nach Mitte 1924 einsetzende leichte Preisdeflation den Spielraum für eine verbesserte Verpflegung in der Kantine, wie sie auch in der Zunahme der A-la-carte-Gerichte zum Ausdruck kam, und verstärkte damit den Beliebtheitsgrad dieser Einrichtungen.

Über den gesamten Zeitraum hinweg lassen sich auch Formen der Verpflegung feststellen, die der Unternehmensleitung ein Dorn im Auge waren. Während des Zweiten Weltkrieges wurde – wie schon in den Fabrikordnungen des 19. Jahrhunderts – versucht, dem Hang Betriebsangehöriger, ihre Mahlzeiten nicht an den eigens dafür vorgesehenen Stätten einzunehmen und nach Belieben Pausen zu machen, entgegenzuwirken. Ein Zirkular vom 31. März 1941 zum Thema «Aufenthalt in den Arbeitsräumen über die Mittagszeit» hielt fest: «Es ist festgestellt worden, dass Arbeiter ihre Mittagsverpflegung im Arbeitslokal einnahmen. [...] Die Einnahme von Mahlzeiten im Arbeitslokal darf und kann aus hygienischen Gründen unter keinen Umständen geduldet werden. Dafür sind einzig die Essräume im Wohlfahrtsgebäude da.»⁵⁰ Die neue Fabrikordnung, die auf Beginn 1942 in Kraft trat, hielt unter Abschnitt II «Fabrikpolizei» denn auch

Fig. 11: Kantine der Sandoz AG, Basel, November 1923–Dezember 1929

Quelle: Mahlzeitenstatistik, Beilage zu SVV Kb 1923/11–1929/12.

fest, «der Aufenthalt in der Fabrik während der Mittagsstunden in Räumen, die nicht für die Einnahme von Mahlzeiten bestimmt sind», sei «verboten» – ebenso wie «das Einschleppen geistiger Getränke».⁵¹ Am 29. April 1942 erfolgte eine Bekanntmachung der Direktion «betr. Pausen», in der einleitend bemerkt wurde, «gemäss Art. 7 der Fabrikordnung haben nur die dazu berechtigten Arbeiter Anspruch auf eine Pause zur Einnahme von Zwischenmahlzeiten». Die Direktion hätte festgestellt, «dass entgegen den Bestimmungen der Fabrikordnung in verschiedenen Abteilungen, namentlich in Fabrikationsbetrieben und gewissen Laboratorien, Pausen zur Einnahme von Zwischenmahlzeiten eingeschaltet werden. Diese Pausen sind unstatthaft.»⁵²

Die erhöhte Aufmerksamkeit, die dem Kantinenbetrieb und der Pausenordnung in einer Phase zunehmenden Nahrungsmangels zukam, wurde auch auf die Versorgung der Arbeiterfamilien ausgedehnt. Im Sommer 1942 liess das Lohnbüro der Sandoz in einer «Bekanntmachung» verlauten, «diejenigen unserer Arbeiter und Arbeiterinnen, welche sich in ihrer freien Zeit mit dem Sammeln von Beeren und Pilzen über ihren eigenen Bedarf hinaus befassen», seien gebeten, sich «mit uns in Verbindung zu setzen».⁵³ Solche Aktionen standen im Zusammenhang mit der Einführung hauswirtschaftlicher Kurse, welche die Sandoz, gleichzeitig mit den anderen beiden Unternehmen der Grosschemie, «für Frauen ihrer Arbeiter» organisierte.⁵⁴

Im November 1945 wurden die Kantinengäste bei Sandoz mit einem Rundschreiben aufgefordert, Beanstandungen «unterschriftlich» festzuhalten; immerhin 150 Angestellte nahmen die Gelegenheit wahr und äusserten Klagen, die von spezifisch

rationierungsbedingten Schwierigkeiten handelten, die darüber hinaus aber auch grundsätzliche Probleme der betrieblichen Kollektivverpflegung aufwarfen. Es ging sowohl um die Quantität als auch um die Qualität der Mahlzeiten. Die Menus wurden als «qualitativ sehr unterschiedlich» und als «oft phantasielos und geschmacklos» oder «eintönig» taxiert. «Zu wenig Abwechslung, namentlich zu oft Salzkartoffeln», wurde moniert; auch «das Fleisch wird oft als zweitklassig und/oder zweitklassig zubereitet» bezeichnet. Zudem bestehe «zwischen den einzelnen Menus [...] ein zu grosser Nährwertunterschied». Angeregt wurde eine «Verbesserung der Qualität, eventuell mit Einschränkung der Quantität (und Erziehung der Vielfrässe)». Ausserdem sollten «die Mahlzeiten [...] schwächer gesalzen und ungepfeffert verabreicht werden». Auffallend ist der hohe Stellenwert des Fleisches und des Desserts in den Klagen; gleich unter Punkt 1 wurde festgehalten, «da und dort wird die Ansicht vertreten, an fleischlosen Tagen sollte das Dessert immer im Essen inbegriffen sein»; «Wähen oder Pâtisserie-Dessert» sind aber «auch an Fleischtagen erwünscht». Zudem solle «auch an Fleischtagen [...] in vermehrtem Masse Gemüse zugegeben werden». Die Klagen positionieren einzelne Speisen in einem kulinarischen System: In der Grammatik des Kantinenessens erweisen sich Fleisch und Dessert als Substantive, Gemüse und Salat als Adjektive, Öl als erwünschte, Salz und Pfeffer als eher unerwünschte Präpositionen, «Schwarztee» als Präfix und «schwarzer Kaffee» als Suffix. Eine besondere Sensibilisierung lässt sich bezüglich der «feinen Unterschiede» in Verteilung und Bedienung des Essens feststellen. «Die Männer-Tische sollten gegenüber den Damen-Tischen nicht bevorzugt werden», wurde vermerkt. Ebenso sei der «Unterschied im Essen der Zeichnungsberechtigten und der Angestellten trotz gleichem Preis und gleicher MC-Abgabe [...] nicht verständlich».⁵⁵

Die Kritik an hierarchischen Zuteilungskriterien für Nahrung und die Forderungen nach einer Gleichbehandlung von Männern und Frauen durch das bedienende Personal richtete sich allerdings nicht gegen einen abgestuften Zugang zu Lebensmitteln. Das System der abgestuften Rationierung, das im Rahmen der Kriegswirtschaft 1942 eingeführt wurde und bis 1948 in Kraft blieb, basierte auf Berechnungen der berufsgruppenspezifischen Kraftwechselphysiologie und regulierte die Nährstoff- und Kalorienversorgung nach Massgabe der unterschiedlichen Beanspruchung des «menschlichen Motors» und des variierenden physisch-körperlichen Beitrages zur volkswirtschaftlichen Wertschöpfung. Die abgebildete Zusammenstellung (Abb. 41) zeigt, wie die Zusatz-Lebensmittelkarten nach dem Quantum der physischen Arbeitsleistung abgestuft wurden. Die Zusammenstellung der Berufe verdeutlicht, dass dieses Kriterium die soziale Betriebshierarchie durcheinander brachte; das relativ gut bezahlte «Aufsichtspersonal», noch immer «Meister» genannt, konnte für seine observierende und kommandierende Funktion ebensowenig eine Zusatzration beanspruchen wie die lohnmässig niedrig eingestuft «Verpackerinnen». Zwei Zusatzkarten – und damit die Maximalversorgung – erhielten demgegenüber Bleilöter, Chauffeure (mit Aus- und Einlad), Fabrikmaurer, Heizer, Säurearbeiter, Schmiede, Zimmerleute etc., wobei ausdrücklich nur solche «mit regelmässig schwerer Arbeit».⁵⁶

Die grosse Bedeutung, die der physischen Beanspruchung des Körpers durch Industriearbeit zugemessen wurde, sollte nicht darüber hinwegsehen lassen, dass auch psychisch-psychologische Aspekte seit der Zwischenkriegszeit eine starke Beach-

An die Herren Meister und Vorarbeiter !

Wir bitten Sie, beim Ausfüllen von Gesuchen um Bewilligung von Zusatz-Lebensmittelkarten (grüne Formulare Z2 und braune Formulare Z5) sich an folgende Instruktionen zu halten:

1. Es erhalten keinen Zusatz:

Aufsichtspersonal (Meister)
Chauffeure auf Personen- und Lieferungswagen
Hilfsarbeiter und Handlanger mit leichter Arbeit
Laboratoriumsarbeiter
Packer und Magaziner mit leichter Arbeit
Verpackerinnen

2. Es erhalten 1 Zusatzkarte:

Apparateführer mit anstrengender Arbeit
Apparate-, Armaturen- und Rohrschlosser
Chauffeure auf Lastwagen
Dreher
Elektriker
Hilfsarbeiter mit anstrengender Arbeit (Lokalarbeiter)
Kupferschmiede
Magaziner mit anstrengender Arbeit
Maler
Mechaniker in der Werkstätte
Mischerin in Tablettenanlage (Handbeschickung)
Nachtwächter (mit mindestens 15 Nächten Dienst pro Monat)
Packer für schwere Waren
Personal der Eisfabrikation
Putzerinnen
Schreiner
Schweisser
Stallwärter

3. Es erhalten 2 Zusatzkarten:

Bleilöter (nur solche mit schwerer Arbeit)
Chauffeure auf schweren Lastwagen mit Aus- und Einlad
Fabrikmaurer (Bauarbeiten)
Farbstoffmüller (Mahlbetrieb Herr Kirchhoff)
Heizer im Kesselhaus
Hofarbeiter mit regelmässig schwerer Arbeit
Küfer (schwere Stücke)
Magaziner mit regelmässig schwerer Arbeit (Rohlager)
Säurearbeiter mit schwerer Arbeit (nur Oleum-Arbeiter)
Schmiede
Zimmerleute

Die vorstehenden Bezeichnungen sind vom Eidg. Kriegsernährungsamt vorgeschrieben. Beim Ausfüllen der Scheine sind deshalb genau die gleichen Ausdrücke zu verwenden.

Basel, den 20. Januar 1947.
ae/ws

S A N D O Z A.G.

Abb. 41: In den ersten Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg bleiben die Rationierungsmassnahmen noch in Kraft. Merkblatt der Sandoz AG, in dem die Funktionen und Berufe innerhalb des Unternehmens nach Massgabe der körperlichen Belastung angeordnet sind. (Firmenarchiv Sandoz AG)

tung fanden. Damals vereinigte die Arbeitspsychologie grosse Aufmerksamkeit auf sich. In der Ausgabe von «Das Werk» aus dem Jahre 1921, die den bereits zitierten Bericht über die neu erbaute «Bad- und Speiseanstalt» der Sandoz enthielt, fand sich einleitend ein programmatischer Text Adolf Hildebrands über «Arbeiter und Arbeit», der sich mit der «Maschinenzeit» befasste. Hildebrand psychologisierte die Metapher des Motors und hielt fest, mehr und mehr würden «nur zwei Seelenmotoren die Menschen beherrschen [...]. Es sind die Motoren der «Pflicht» und des «Gewinns».» Was fehle, sei «der Motor, der in früheren Zeiten lebhaft mitgesprochen hat – nämlich der Motor der Freude an der Arbeit, an der Sache an sich». Deshalb sei «die heutige Zeit so traurig und ernst».⁵⁷ Der SVV ging von ähnlichen Annahmen aus, betrachtete er es doch als seine Aufgabe, den «Motor der Freude» auch unter erschwerten Bedingungen als Produktivitätsfaktor wirksam werden zu lassen. Neben der Versorgung der Muskeln mit Arbeitsenergie ging es dem SVV um die Speisung des Gemütes mit Arbeitsfreude. Dabei machte sich unter der Bedingung anhaltender Knappheit an Nahrung ein Zielkonflikt zwischen den drei Anforderungen «schmackhaft», «billig» und «gesund» bemerkbar. Erst in der Hochkonjunktur nach dem Zweiten Weltkrieg zeichnete sich mit steigenden Kaufkraftspielräumen die Möglichkeit ab, diese Zielsetzungen aufeinander zu beziehen und «echte Entspannung», ernährungswissenschaftliche Anforderungen und Kostengünstigkeit in einen neuen Ausgleich zu bringen.⁵⁸ In einem SVV-Exposé zur Eröffnung des neuen Sandoz-Personalrestaurants 501 wurde 1965 ausgeführt: «Die Gäste sollen in ihren kurzen Mittagspausen eine Verpflegung erhalten, die ernährungswissenschaftlich richtig ist und gleichzeitig den persönlichen Liebhabereien entgegenzukommen versucht. Es wäre zu schade, wenn die Mittagsmahlzeiten jahraus jahrein nur gerade das physiologisch Notwendige brächten und nicht auch für das Gemüt erfreulich wären.»⁵⁹

5.2 «Mehr Zurückhaltung bei der am Lunch oft geübten Kritik»: Das Beispiel Ciba

Im Gegensatz zur Sandoz, die 1965 beim Bau einer neuen betrieblichen Verpflegungsstätte Wert auf die Bezeichnung «Personalrestaurant» legte – und damit den mit proletarischer Massenspeisung assoziierten Begriff «Kantine» ablehnte –, kündete die Ciba 1968 selbstbewusst an, sie eröffne nun «ihre zweite Kantine».⁶⁰ Dieser Bau stellte den (vorläufigen) Abschluss einer kontinuierlichen Ausdehnung der betrieblichen Kollektivverpflegung dar. Im Gegensatz zur Sandoz, deren Arbeiterschaft das Mittagessen schon im ausgehenden 19. Jahrhundert in der Speiseanstalt auf dem Fabrikareal einnahm, waren es bei der Ciba zuerst die Angestellten, die in den Genuss einer solchen Einrichtung kamen, während die Produktionsarbeiterinnen und -arbeiter erst in der Hochkonjunkturphase nach dem Zweiten Weltkrieg ihren Speisesaal erhielten. Unter dem Ernährungsaspekt war 1927 ein Schlüsseljahr in der Geschichte der Ciba: Damals öffnete eine grosse Kantine im neuen Wohlfahrts Haus – die firmeninterne Bezeichnung lautete «Bau 41» – ihre Tore. Während drei Jahrzehnten fanden hier täglich um die 700 Personen Platz für eine Mittagsmahlzeit; verglichen mit der Sandoz machte dies einen fast doppelt so hohen Anteil an der Belegschaft aus.⁶¹ Genau 30 Jahre später, 1957, wurde dieses Gebäude abgeris-

sen; auf dem Areal des einstigen Horburger Friedhofs nahm die neue «Horburgkantine», die eine um das dreifache gesteigerte Kapazität aufwies und neu auf dem rationellen Prinzip der Selbstbedienung beruhte, ihren Betrieb auf. Die anfängliche 1800–2000-Personen-pro-Tag-Verpflegung dieser Kantine wurde durch Rationalisierungsmassnahmen auf gegen 2200 Personen vergrössert.

Auch die Ciba hatte sich bereits im 19. Jahrhundert mit der Ernährung ihrer Arbeiterschaft zu befassen. 1896 publizierte die Firma eine (dreiseitige) Fabrikordnung.⁶² Die «effektiven Arbeitsstunden» pro Tag wurden in Artikel 3 auf 9 Stunden festgelegt; dazu kamen noch zweimal eine Viertelstunde Waschpause vor dem Mittagessen und vor dem Feierabend sowie «jeden Vormittag 1/4 Stunde Essenspause, welche, wo angängig, auf 9–9 1/4 zu fallen hat». Heizer und Maschinisten hatten täglich 10 3/4 Stunden zu arbeiten. Auffallend ist auch hier die deutliche Zerteilung des Arbeitstages durch die Mittagspause, die 75 Minuten – von 12 bis 13.15 Uhr – dauerte; diese Zeit reichte aus, dass die meisten der in der Stadt, das heisst in relativer Nähe des Fabrikareals wohnenden Arbeiter die Mahlzeit zu Hause einnehmen konnten. Unter die in Artikel 4 der Fabrikordnung genannten Verbote fiel nicht nur das «Rauchen in der Fabrik», sondern auch «der Aufenthalt in der Fabrik während der Mittagspause», wobei in Übereinstimmung mit dem Fabrikgesetz angefügt wurde, den Arbeitern stehe «ein Esslokal zur Verfügung». Im Anschluss an das Verbot von «Kolportage jeglicher Art für Vereine, Lotterien, etc.» wurde «das Einschleppen von Getränken» untersagt, dies mit der Präzisierung, den Arbeitern würde «vormittags und nachmittags gratis Thee verabreicht».

Die Pausenregelungen waren von Anfang an ein Punkt, der zu Kontroversen auf verschiedenen Ebenen Anlass gab. Während des Ersten Weltkrieges, als die Ernährungslage breiter Bevölkerungskreise sich allmählich verschlechterte und die soziale Unrast sich verschärfte, löste die Ciba mit dem Ausbau der innerbetrieblichen Pausenverpflegung im Verband der Basler Chemischen Industrie eine Debatte aus.⁶³ Am 25. Oktober 1916 diskutierte der Verband die Frage im Zusammenhang mit lohnpolitischen Massnahmen: «Erhöhung der Löhne der untern Stufen; Th.'zulage auf d. ganzen Linie». Ein Sandoz-Vertreter (Wagner) kritisierte das ««Neunuhr-Brot» der «Chemischen» im Geldwert von f. 2.50–f. 3.–». Die Ciba entschuldigte sich: Die Neuerung sei in «Unkenntnis dieser Verhältnisse» erfolgt und «solche Änderungen gehören künftig dem «Verband» vorgelegt». Die Massregeln seien aber «nur von Vorteil für die Firma, da dem Manne selbst zu gut kommend und nicht nur dessen Familie, wie oft das Geld». Diesem Arbeitskraft-Standpunkt, der sich primär für die physische Leistungsfähigkeit der eigenen Arbeitskräfte interessierte, widersprachen die Vertreter der Firmen Sandoz und Durand: Dr. Steiner von der Sandoz erklärte, in seiner Firma existierten keine Pausen und solche Speisungen seien deshalb ausgeschlossen; Lorétan von Durand fügte bei, alle Firmen sollten dasselbe Vorgehen wählen und «also Baargeld spenden; zudem rieche eine Speisung nach Almosen und verletze den Stolz des Arbeiters».⁶⁴ Der Ciba-Vertreter fügte bei, der Fabrikarzt, der in dieser Frage angehört werden müsse, habe die Erstellung einer «Cantine» verlangt; die Firma habe sich allerdings gegen eine solche Lösung ausgesprochen. Abschliessend zu diesem Punkt wandte sich C. Koechlin von der Firma Geigy «gegen jegl. Eigenmächtigkeit der einz. Firmen»: Nicht nur Lohnstaffelung und Teuerungszulagen, sondern wenn möglich auch die Pausen sollten «jetzt einmal gleichartig gestaltet werden».

Diese Diskussion zeigt zweierlei: Zum einen wird deutlich, wie wichtig die von Firmen organisierte Verpflegung für eine Arbeiterschaft war, die nur über geringe Einkommensspielräume verfügte und die im Ersten Weltkrieg durch den Reallohnabbau in harte Bedrängnis geriet. Die Unternehmen, die angesichts einer geradezu glänzenden Kriegskonjunktur mehr denn je auf eine leistungsstarke Arbeiterschaft angewiesen waren, bezogen deshalb den Faktor Ernährung in die korporatistischen Absprachen zwischen Firmen mit ein. Zum andern zeigt sich, wie unterschiedlich Firmenleitungen aus derselben Branche damals die Bedeutung von Lohneinkommen und Naturalzuschüssen beurteilten. Während die einen die Arbeiterfamilien insgesamt etwas ausreichender zu versorgen gedachten und deshalb zu einem partiellen Teuerungsausgleich bereit waren, wollten die anderen die kalorische Versorgung der Arbeitskräfte durch gezielte Massnahmen im Betrieb ohne Umweg über das Familienbudget direkt verbessern. Doch was den einen unter arbeitsphysiologischem Aspekt als äusserst sinnvoll erschien (spezielle Zusatzrationen als Energiezufuhr für den «menschlichen Motor»), wurde von andern aus arbeitspsychologischer Sicht skeptisch beurteilt (Almosenverteilung als Beeinträchtigung des Selbstwertgefühls der Arbeitskräfte). Als Vermittlungslösung bot sich das Verteilen von Pausenmilch an. Dieses Getränk, dessen wichtiger Stellenwert im Diskurs der «rationellen Ernährung» schon dargestellt wurde (Kapitel 3.2), hatte nach damaliger Auffassung die Eigenschaft, eine Vergiftung des Körpers durch Schadstoffe zu vermindern oder ihre Auswirkungen zu lindern. Auf diese Weise konnte die nährende Qualität des Milchtrinkens in spezifischer Weise auf Gesundheitsfaktoren bezogen werden: Der weisse Saft schien dem Berufsprofil des Produktionsarbeiters in geradezu idealer Weise zu entsprechen.⁶⁵

Nach dem Ersten Weltkrieg hielt das Interesse an Ernährungsfragen unvermindert an: Nun wurde «ein grosser Teil der älteren Fabrikations- und der allgemeinen Anlagen mit erheblichem Kapitalkaufwand modernisiert». Die «in dieser Zeit sich durchsetzenden Rationalisierungs- und Mechanisierungstendenzen»⁶⁶ stellten das Zwei-Tageshälften-Schema der Arbeitszeit, das schon seit der Jahrhundertwende einer Erosion ausgesetzt war, in Frage. Durch die Automatisierung einzelner Fabrikationssequenzen wurden weitere Segmente der manuellen Fabrikarbeit verdrängt, womit auch personalbezogene Überwachungs- und Kontrollaufgaben wegfielen, technische Aufsichtsfunktionen hingegen zunahmen. Das technische und kaufmännische Personal konnte nun vermehrt in sogenannter «durchgehender Arbeitszeit» beschäftigt werden.⁶⁷ In den 1920er Jahren wurde die Verkürzung der Mittagszeit im Zusammenhang mit dem Übergang zum 8-Stunden-Tag zu einer Forderung, die von der Firmenleitung und den Angestellten gleichermassen unterstützt wurde. Am 6. September 1926 liess ein Personalausschuss der Ciba in einem Abschlusscommuniqué verlauten, ihr «Gesuch um Beibehaltung der englischen Arbeitszeit»⁶⁸ sei von der «hohen Regierung in bejahendem Sinne erledigt worden». Die von der Geschäftsleitung der Firma beschlossene Verkürzung der Mittagspause auf 30 Minuten könne damit «definitiven Charakter» annehmen. Voraussetzung für die «neue Einteilung» sei indessen die volle Ausnutzung des 8-Stunden-Arbeitstages, was eine rationelle Organisation der Kantinenverpflegung nötig mache: «Wir möchten Ihnen ferner für die Zukunft etwas mehr Zurückhaltung bei der am Lunch oft geübten Kritik empfehlen, da die Aufrechterhaltung des Kantinenbetriebes eine der Grundbedingungen für die Beibehaltung der englischen

Arbeitszeit darstellt. Ebenso steht diese Kritik in schlechtem Einklang mit den Zuwendungen, welche der Kantine seitens der Gesellschaft für Chemische Industrie zufließen.» Zum Schluss protestierte der Personalausschuss «energisch gegen das Vorgehen gewisser unlauterer Elemente, die durch eine zweite Eingabe an das Gewerbeinspektorat versuchten, die geheime Abstimmung und unsere Petition zu diskreditieren». Solche «Wühlereien» müssten «in Zukunft mit allen Mitteln bekämpft werden, im Interesse der Beibehaltung der englischen Arbeitszeit, die ja einzig und allein dem Personal zugutekommt».⁶⁹

Die Einführung der «englischen Arbeitszeit» für die Angestellten zeigt, dass die Kantine in den 1920er Jahren relevant wurde für die Ausgestaltung der Arbeitsbedingungen und der industriellen Beziehungen zwischen Firmenleitung und Belegschaft. Die Errichtung der neuen Kantine «Bau 41» im Jahre 1927 stand in direktem Zusammenhang mit der Einführung eines Arbeitszeitmodells, das auch einem neuen Freizeit- und Familienverständnis entsprach. Industrielle «Gemeinschaftsverpflegung» (wie sie nun häufiger genannt wurde) stand nicht nur im Dienste der «Betriebsgemeinschaft», sondern sie half auch mit, die Arbeitsmotivation vom Produktions- auf den Konsumsektor und in die kleinfamiliäre Privatsphäre hinein zu verlagern: Der «Familienernährer» kam nun abends früher heim, er hatte – sei es für Kinder oder Hobby – mehr Freizeit. Die Angestellten der Ciba gehörten damit zu den Pionieren eines «fordistischen Gesellschaftsmodells», das auf Individualisierung und Familiarisierung beruhte, wobei die Zunahme der Arbeitsproduktivität im Industriebetrieb die Grundlage für Arbeitszeitverkürzung (Freizeit) und Reallohnsteigerung (Konsum) bildete.⁷⁰ Diese Veränderung verursachte aber gerade im Bereich der Ernährung verschiedene Probleme. Stimmen wurden insbesondere gegen die Komprimierung der Essenszeit auf 30 Minuten laut. Die Regelung ermögliche zwar einen effizienten Zweischichtenbetrieb (12.00 bis 12.30 Uhr und 13.00–13.30 Uhr), entspreche jedoch kaum den Ernährungsgewohnheiten des Betriebspersonals: «Insbesondere von ärztlicher Seite wurde darauf hingewiesen, dass der Arbeitsunterbruch von 30 Minuten zu kurz sei und sich gesundheitsschädigend auswirken könne», wurde in einem Bericht über «Dauer und Staffelung der Mittagspause» festgehalten. Informelle Verlängerungen konnten in dieser Situation einen gewissen Ausgleich bieten, sie brachten jedoch den ganzen Betriebsablauf durcheinander: «Das System der verschiedenen Essenszeiten sowie die knappe Mittagspause haben somit folgende Nachteile: 1. der vorgesehene Arbeitsunterbruch von 30 Minuten wird meistens über Gebühr ausgedehnt. [...] 3. da von 12.00–14.00 Uhr stets ein Teil des Personals (inklusive Zeichnungsberechtigte) abwesend ist, wird während dieser Zeit von niemandem voll gearbeitet.» Aus diesem Grunde schlug der Bericht vor, die Mittagszeit sei neu auf 45 Minuten auszudehnen – unter grundsätzlicher Beibehaltung des Modells der «englischen Arbeitszeit» für die Angestellten.⁷¹

Mitte der 1930er Jahre legten die zunehmende Nachfrage nach Mittagmahlzeiten und sich mehrende Klagen über deren Qualität eine Umstellung der Betriebsform nahe: Die Ciba gab den Kantinenbetrieb in unternehmerischer Eigenregie auf und betraute auf den 1. Februar 1935 nach dem Vorbild der Sandoz ebenfalls den SVV treuhänderisch mit dieser Aufgabe. Auf der Basis einer dreiprozentigen Umsatzbeteiligung sollte dieser mit «rationeller Führung» und professionellem Management eine «gute Qualität des gebotenen Essens» zu einem günstigen Preis gewährleisten.

Die täglich 500 Leute – «Beamte und Angestellte, ferner Direktoren und Prokuristen» – waren dabei gleichzeitig zu bedienen.⁷² Die Firma stellte für diesen Zweck «ausser dem Gebäude auch sämtliche Einrichtungen, das ganze Mobiliar sowie das Gas und den elektrischen Strom unentgeltlich zur Verfügung».⁷³ Aus dem Protokoll der Besprechung zwischen SVV-Zentralleiterin Else Züblin-Spiller und Frau E., Kantinenleiterin bei Sandoz, mit der Ciba geht hervor, wie sehr der Firma an einer Respektierung der hierarchischen Betriebsorganisation und einer entsprechenden statuskonformen Bedienung lag: «Dabei ist vorausgesetzt, dass die Abgabe von schwarzem Kaffee auf die Prokuristen- oder Chemikerzimmer beschränkt bleibt, währenddem das Dessert von überall her verlangt werden kann.» Die SVV-Frauen hielten demgegenüber fest, «dass sie es gerne sehen würden, wenn wir für die Gestaltung der Essräume noch einige Aufwendungen machen würden und bemerken besonders, dass in allen von ihnen geführten Betrieben die Tische mit weissen Tischtüchern belegt werden». Die Firmenleitung hatte einiges Vorschussvertrauen in die Fähigkeiten des SVV: Sie äusserte zum Schluss, sie hoffe, «dass die Beschwerden, die mitunter wegen des aufgetischten Essens laut geworden sind, endgültig verschwinden».⁷⁴ 1966 wurde im Nachruf auf die seit 1935 beschäftigte Leiterin der Ciba-Kantine, Frau Z., festgehalten, «Höhepunkt und Krönung ihrer Tätigkeit [war] zweifelsohne die Mitwirkung bei der Planung und Inbetriebsetzung der neuen Kantine»: «Fräulein Z. war zum Dienst am Menschen in leitender Stellung geboren. Ihr Charakter war geformt von Gerechtigkeitssinn und Herzensgüte, und in der leitenden Funktion war ihr neben den reichen Geistesgaben eine im Ethos begründete Menschlichkeit Richtschnur und Leitstern.» Speziell hervorgehoben wird dann auch ihr «Familiengeist».⁷⁵ Im SVV-Jahresbericht von 1935 wurde die «sehr entgegenkommende Weise» vermerkt, mit der «uns die Gesellschaft die nötigen Mittel zur Verfügung gestellt [hat], um verschiedene Betriebsverbesserungen durchzuführen. So wurde ein Wärmebuffet zum direkten Service im grössten Speisesaal eingebaut und drei grosse elektrische Wärmewagen angeschafft, um das Warmhalten der Speisen zu ermöglichen.» Ein im Jahresbericht abgedrucktes Schreiben der Ciba-Unternehmensleitung an den SVV vom 20. Dezember 1935 hielt anerkennend fest: «Sie haben es verstanden, bei unserem Personal, wie dies Ihre Absicht war, eine freudige Vorweihnachtsstimmung zu schaffen und damit auch durch das Öffnen von Gemüt und Herz das Gefühl der Verbundenheit zu wecken, was die Unterzeichneten um so mehr freut, als wir immer und immer wieder dafür einstehen, in unserem Unternehmen den guten und bewährten Cibageist zu pflegen.»⁷⁶

Folgende Illustrationen zeigen, in welcher stilvoller Kantinenatmosphäre dieser «Cibageist» aufgehoben war: Weisse Tischtücher, sorgfältige Möblierung und besitz-individualistisches Gedeck zeichnen den Saal der kaufmännischen und technischen Angestellten aus (Abb. 30–31). Weit gediegener als der Saal der Angestellten war das Direktorenzimmer, das einen gehobenen kulinarischen Standard auch im Hinblick auf den Besuch von Geschäftspartnern zu bieten hatte (Abb. 36). Gäste waren vorwiegend Männer – in der Küche arbeiteten Frauen (Abb. 24–27). Soweit Männer im Küchenbetrieb auftauchten, profilierten sie sich als «Chefkoch» (Abb. 28–29); Frauen oblag demgegenüber neben der Küchenorganisation auch der Service. 1945 wurde festgehalten, die Vorbereitung des Mittagessens und die «zeitraubenden Aufgaben» nach der Verpflegung würden «das gesamte Personal tagtäglich während zehn und mehr Arbeitsstunden vollauf beanspruchen».⁷⁷

Die Rationierung von Lebensmitteln schuf im Zweiten Weltkrieg auch bei der Ciba Probleme für die betriebliche Kollektivverpflegung. Mit der Ausdehnung der staatlichen Mangelverwaltung entschieden sich auch in dieser Firma immer mehr Arbeitskräfte für die Einnahme des Mittagessens in der Kantine. Obwohl seit Frühjahr 1941 dafür spezielle – die Familienration belastende – Mahlzeitencoupons abgegeben werden mussten, blieb die Nachfrage hoch. Der Grund dafür ist in einem Schreiben des baselstädtischen Fürsorgeamtes «an die Betriebsleiter der für Gemeinschaftsverpflegung in Frage kommenden Betriebe» vom 5. April 1943 festgehalten. Darin heisst es, «ein namhafter Teil der Bevölkerung [besitze] nicht mehr die Möglichkeit, sich im gewohnten Umfang im Privathaushalt zu verköstigen».⁷⁸ Die Kollektivverpflegung in den Betrieben war, bei allen Klagen, die geäussert wurden, relativ privilegiert: Das EKEA teilte auch der Ciba mit, «im Katastrophenfall» müssten die entsprechenden rationierungstechnischen Regelungen, die eine vergleichsweise gute Versorgungssituation in den Betriebskantinen ermöglichen, vorübergehend aufgehoben werden.⁷⁹

In der Hochkonjunktur der Nachkriegszeit wuchs die betriebliche Kollektivverpflegung in neue Grössenordnungen hinein. 1957 wurde für das kaufmännische und technische Büropersonal – und damit für circa einen Drittel der Belegschaft – die Horburgerkantine gebaut. Anders als bei Firmen, die in eher ländlichen Gebieten angesiedelt waren oder die – wie die Sandoz – auf einem grossräumigeren Arbeitsmarkt operierten, setzte die Kollektivverpflegung bei der Ciba nicht mit der Versorgung des Produktionspersonals, sondern im mittleren bis oberen Segment der Belegschaft ein. Die in der Produktion tätigen Arbeiter und Arbeiterinnen verpflegten sich auch mittags im Kreise der Familie; eine – ebenfalls vom SVV gestellte – Fabrikfürsorgerin war für den Heimkontakt zuständig und hatte, wenn sich Probleme ergaben, mit Rat und Tat zu helfen. Für die wenigen Arbeiter, die nicht nach Hause gehen konnten, bot sich vor allem das nahe liegende Restaurant «Drei Rosen» an; eine Vereinbarung zwischen der Ciba und der Wirtin hielt unter Punkt 3 fest: «Die Normalverpflegung besteht aus Suppe, Brot, Fleisch und 2 Gemüse und an fleischlosen Tagen aus Gerichten in gleich reichhaltiger Zusammensetzung. Es steht den Verpflegenden frei, darüber hinaus noch Dessert und Kaffee zu beziehen.» Im Gegensatz zur vom SVV geführten Kantine war hier auch «Alkoholgenuss» gestattet.⁸⁰

Die Austrocknung des baselstädtischen Arbeitsmarktes, die Verkehrsverdichtung (die ein allmütägliches Nachhausegehen über grössere Distanzen zeitraubender machte) und die betriebsinterne Synchronisierung der Essenszeiten wurden in den 1960er Jahren als wichtigste Gründe angegeben, die es notwendig machten, für weitere 3500–4000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine Gemeinschaftsverpflegung zu ermöglichen.⁸¹ 1968 konnte der neue Glaspalast an der Klybeckstrasse eingeweiht werden. Damit stand nun erstmals auch den «übrigen 2/3 unserer Mitarbeiter, die in den Produktionsbetrieben, den Werkstätten, den Hilfsbetrieben und teils in den Laboratorien tätig sind», der Weg ans mittägliche Selbstbedienungsbuffet offen. Architekt H. R. Suter hielt damals erneut die Grundsätze, die schon in den 1920er Jahren dem Konzept der Kantine zugrunde lagen, fest: Die «relativ knappe arbeitsfreie Zeitspanne» müsse «von jedem Mitarbeiter sinnvoll ausgenützt werden» können: «Der für Hin- und Rückweg sowie für den Service benötigte Zeitaufwand muss so knapp wie möglich gehalten werden, damit ein Maximum an

Zeit für Verpflegung und Entspannung zur Verfügung steht. Die Erholung ist jedoch nicht nur eine Funktion von Minuten, sondern wird auch durch den äusseren Rahmen wesentlich beeinflusst. Ein völliger Wechsel der Umgebung, ein anderes Klima als am Arbeitsplatz und eine direkte Beziehung zur natürlichen Umwelt sind ebenfalls von grosser Bedeutung.⁸²

5.3 «Und mir's Kantiinli!»: Das Beispiel Geigy

Im zitierten, 1890 publizierten Vortrag «Über die Arbeiterfrage» gab Johann Rudolf Geigy-Merian die Meinung eines Experten wieder, der mit Recht bemerkt habe, «dass die Hungerlöhne, welche vielfach der Tagelöhner empfängt, ebenso unwirtschaftlich sind, als wenn man der Ersparnis halber ein nur halbgefüttertes Pferd zur Landarbeit verwenden wollte». Geigy-Merian setzte sich deshalb für eine «Kürzung der Arbeitszeit» ein, die «noch eine bedeutsamere Wirkung als die Aufwärtsbewegung der Löhne» habe: «Hebt letztere die physische Lebenshaltung, insbesondere durch Verbesserung der Nahrung, so erhebt die erstere den geistigen und sittlichen Stand des Arbeiters.» Geigy-Merian war damit nicht nur an einer Steigerung der Arbeitsproduktivität – im Sinne körperlicher Leistung – interessiert, sondern ihm schwebte ein neues Arrangement der Beziehungen zwischen Kapital und Arbeit vor. In Absetzung zu den Verhältnissen in England hielt er jedoch fest: «Man wird auf dem Continent dem freien Spiel der Kräftemessung nicht den gleichen Raum lassen können wie in England.» Ziel sei vielmehr ein sozialfriedlicher «Interessenausgleich», eine «Interessensolidarität» zu beiderseitigem Nutzen.⁸³ Sozialismus und Arbeitermilitanz waren für Geigy-Merian Fremdkörper und Störfaktoren und wenig geeignet, um auf diesem Wege voranzukommen. Aus der Sicht der Arbeiterbewegung handelte es sich bei solchen Ansichten um eine Unternehmerattitüde, die als paternalistisch und antisozialistisch empfunden wurde. 1905 stellte Nikolai Wassilieff, der bereits erwähnte Arbeitersekretär in Basel, über das Geigy-Unternehmen fest: «Diese Fabrik steht übrigens überhaupt an der Spitze der <väterlichen> Fürsorge für <ihre> Arbeiter. In dem <Lohnregulativ> dieser Fabrik macht die Direktion die Arbeiterschaft besonders aufmerksam auf ihre Gnade, [...] Geschenke! Geschenke! und Geschenke! Welche rührende Güte! Da soll einer probieren, Sozialdemokrat zu werden.»⁸⁴

Die Ernährung der Arbeiterschaft war – wie bei der Ciba – bei Geigy primär eine private Familienangelegenheit. Doch auch hier versuchten die Arbeitskräfte, den Familientisch auf das Fabrikareal zu verlängern. In den Fabrikordnungen zeigt sich deutlich, wie schwierig es gewesen sein muss, die beiden sozial porösen Kontexte «Betrieb» und «Familienleben» durch die Stärkung der Demarkationslinie der «Fabrikeinfassung» zu entflechten, um den Betrieb vor der ständigen Invasion des Alltagslebens zu schützen. Im selben Jahr, in der Wassilieffs Untersuchung erschien (1905), veröffentlichten die «Anilinfarben- und Extraktfabriken vormals Joh. Rud. Geigy» eine neue «Arbeits-Einteilung der Extrakt-Fabrik». Analog zur Sandoz und zur Ciba fällt die deutliche Zweiteilung des Arbeitstages durch eine 90minütige Mittagspause auf. Pausen von 30 beziehungsweise 15 Minuten Dauer waren vormittags und nachmittags die Regel. Im Winter fiel allerdings die Morgen- und an Tagen mit vorgezogenem Arbeitsschluss um 5 Uhr die Nachmittags-

pause weg. In der zitierten «Arbeits-Einteilung» lässt sich eine vergleichsweise hohe Regulierungsdichte im Bereich des Essens und Trinkens feststellen, was darauf hinweist, dass die Einhaltung eines rigorosen Zeitregimes entscheidend von der Organisation der Ernährung abhing. Unter Punkt 4 wurde vermerkt: «Das Hereinbringen des Frühstückes in die Fabrik und das Frühstücken während der Arbeitszeit ist untersagt. Die Leute haben zu Hause zu frühstücken, *und Sommer und Winter um 7 Uhr nach zu Hause erfolgtem Frühstück zur Arbeit anzutreten.*»⁸⁵ Pausen sollten die Produktionsabläufe nicht stören: «Für diejenigen Lokale, in welchen ein ununterbrochener Gang der Apparate erforderlich ist, sind die Pausen schichtweise zu halten.» Unter Punkt 8 heisst es, «das Hereinkommen Angehöriger der Arbeiter in die Fabrik mit dem Essen ist nur in der Mittagspause gestattet und zu andern Zeiten gänzlich untersagt»; die «Empfangnahme und Rückgabe der betr. Körbe» habe bei der Pforte zu geschehen und «der weitere Eintritt der Überbringer derselben in die Fabrik ist nur gegen besondere Erlaubnis der Fabrikdirektion für jeden einzelnen Fall gestattet». Dem Portier oblag es, «Aufsicht über Personen, Wagen, Körbe etc.» auszuüben, wobei das «Hereinschmuggeln von Esswaren oder Getränken entgegen dieser Bestimmung und namentlich das Hereinbringen von Getränken über die Mauer» als Verletzung der Fabrikordnung «angesehen und geahndet» würden. Punkt 9 hielt fest, «fremde Leute» dürften «zum Mittagessen nicht mehr in die Fabrik eingelassen» werden; im archivierten Exemplar wurde das Umstandswort «mehr» von Hand durchgestrichen; die Fabrikleitung wollte offenbar nicht an den alten Zustand erinnern.⁸⁶ Diese Bestimmungen zeigen, wie eng der Familienbezug auch bei jenen Arbeitern war, welche die Mittagspause in der Fabrik verbrachten. Es scheint sich allerdings um eine Minderheit gehandelt zu haben, denn Wassilieff schrieb in der zitierten Untersuchung von 1905: «Zur Mittagszeit verlassen die meisten Arbeiter die Fabrik.»⁸⁷

Die Fabrikordnung von 1918 subsumierte Vorschriften über Ernährung vor allem unter den Verboten. In Paragraph 5 (Punkt 5) wurde unter «Es sind strenge untersagt» folgendes verboten: «das Einführen fremder Personen; das Einschleppen von alcohol. Getränken (es wird täglich gratis Tee verabfolgt); [...] der Verkehr über die Fabrikeinfassung oder durch ein anderes als das Hauptportal».⁸⁸ In der dem neuen Fabrikgesetz von 1919 angepassten Fabrikordnung von 1920 wurde in Abschnitt II («Fabrikpolizei») festgehalten, «der Aufenthalt in der Fabrik während der Mittagsstunden in Räumen, die nicht für die Einnahme von Mahlzeiten bestimmt sind», sei ebenso verboten wie «das Einschleppen geistiger Getränke». «Pausen zur Einnahme von Zwischenmahlzeiten» kämen «nur für die dazu berechtigten Schichtarbeiter in Betracht».⁸⁹

1924 eröffnete die Geigy A. G. im Werk Grenzach (Deutschland) eine Kantine, die 1932 vom SVV übernommen wurde.⁹⁰ Auch im Produktionsbetrieb Schweizerhalle wurde eine solche unterhalten, während in Baselstadt bloss ein «kleinerer, nur für die Arbeiterschaft mit abliegenden Wohnorten bestimmter Servicebetrieb» zugänglich war (Abb. 38–39).⁹¹ Abb. 32–35 zeigen die «Werkkantine Schweizerhalle»; sie sind einer Reportage entnommen, die 1944 in der Werkzeitung der Geigy AG «Unsere Arbeit und wir» erschien; die Bildlegenden stammen ebenfalls aus dem Beitrag.⁹² Aus ihm geht hervor, welch vielfältigen Wünschen das Angebot aus der Küche gerecht zu werden hatte: «Im ersten Stock müssen wir uns einen Weg bahnen: vor einem Schalter drängen sich die Arbeiter. Elsi, eine der freundlichen

Angestellten der Kantine, hat alle Hände voll zu tun. Die Brote, die sie in der Frühe herrichtete, sind bereits alle verkauft, und immer wieder kommen Leute, um sich in der Zünipause etwas zu holen. Der eine verlangt ein Wurstbrot mit Süssmost, der andere möchte Sardinen, und der dritte hat Lust nach Gebäck. [...] Die meisten Arbeiter haben schon vor sechs Uhr gefrühstückt und mussten sich zeitig auf den Weg machen. Ich wende mich an einen fröhlich dreinblickenden Mann im Malergewande. «Dass Sie nach zwei Stunden Arbeit hungrig sind, finde ich ganz normal». «Leider habe ich immer Hunger, auch wenn ich nicht arbeite», meinte er lachend.»⁹³

Das Mittagessen wurde nicht nur aus der Kantinenküche bezogen; ein Teil der Gäste brachte es morgens von zu Hause mit: Als das akustische Zeichen zur Mittagspause ertönte, eilten «aus allen Lokalen [...] die Arbeiter in den heimeligen Ess-Saal, und schon stehen die ersten mit Tablett und Besteck vor dem Buffet. Ich wundere mich, wie schnell und reibungslos die Bedienung vor sich geht, allerdings müssen die Leiterin und die Mädchen ruhig Blut bewahren, um diesem Ansturm gewachsen zu sein. «Mir es Stück Brot extra!», «Und mir's Kantinli!» (Das Essen, das der Mann in der Frühe von zu Hause mitbrachte, wurde im elektrischen Wärmeschrank warmgehalten.)»⁹⁴ Damit auch solche semifamiliären Formen des Mittagessens den qualitativen Standards der Industriearbeiterernährung standhalten konnten, griff die Geigy AG auf die «Beratungs- und Fürsorgestellen» des SVV zurück: In Basel und in Schweizerhalle betreuen «besonders geschulte Fürsorgerinnen [...] nicht nur das Personal der Betriebe, sondern helfen gleichzeitig auch beratend und instruierend in den Arbeiterhaushaltungen».⁹⁵

Abb. 40.1–40.6 geben einen Eindruck von der «Teeküche», die in Schweizerhalle während Jahrzehnten unterhalten wurde; die Bilder stammen aus dem Jahre 1957. Ein Jahr zuvor veröffentlichte J. Kym, der «Teekoch», in der Geigy-Werkzeitung einen Bericht über seine mobile Versorgungsstation: Täglich würden mit Hilfe einer Dampfheizung in der «gut und sauber eingerichteten Küche bis 800 Liter Tee zubereitet. [...] Das fertige Getränk wird in einen fahrbaren Tank abgelassen, welcher auf einem Elektromobil aufmontiert ist. Dann wird losgefahren, von Lokal zu Lokal.» Nicht ohne Stolz fügte der Autor bei, die Jahr für Jahr ausgeschenkten 150'000 Liter Tee entsprächen jeweils «einem Eisenbahnzug von 10 Tankwagen à 15'000 Liter» – ein Vergleich, der den Chemiearbeiterinnen und -arbeitern unmittelbar einleuchten musste.⁹⁶ Tee war die Alternative zu «geistigen Getränken»; die Teepause entsprach einem Ernährungsstil, der dem Kriterium der Gesundheit verpflichtet war.

Insbesondere im Zweiten Weltkrieg wurden in den Geigy-Kantinen Anstrengungen unternommen, den festgestellten Hang zu einer einseitigen Verpflegung zu korrigieren. Dem «Wissen [...], dass wir nur mit Hilfe der verschiedenen Gemüsesorten unsere Gesundheit auf die Dauer erhalten können», wurde dabei eine grosse Bedeutung zugemessen: Dadurch sollte «die gemüsereiche Ernährung für den betreffenden Menschen zur unabweisbaren Notwendigkeit» werden. Ein 1945 publizierter Beitrag in der Werkzeitung schilderte einen Lehrling, «der fast jedes Gemüse stehen liess»: «Nicht nur bleich war er, sondern er trug auch eine Brille mit dicken Gläsern, hatte sehr schlechte Zähne und war nie lebhaft. Als ich ihn fragte, was denn die Mutter sage, wenn er immer das Gemüse stehen lasse, da antwortete er: «Meine Mutter kocht halt kein solches Zeug. Die kann Makkaroni und Spaghetti,

Nudeln und andere Mehlspeisen auf herrliche Art zubereiten und macht fein gewürztes Fleisch dazu.» Hätte der gute Junge gewusst, dass man ohne genügende Gemüsenahrung sogar blind werden kann und schlechte Zähne bekommt, dann hätte er vielleicht Mutters Küche nicht so hoch geschätzt.» Unter dem steten Einfluss der gut geschulten «Küchenfeen», die sich durch hartnäckiges Zurückweisen des Gemüses nicht entmutigen liessen, gelang es schliesslich, die «gemischte Kost» beliebter zu machen: «Alles, was die Natur uns an Lebensmitteln bietet, müssen wir benützen. Denn nur so bekommen wir die vielerlei Substanzen in unseren Körper, die zu dessen Aufbau, Unterhalt und Betrieb nötig sind.»⁹⁷

1957 – im selben Jahr wie die Ciba – weihte das Geigy-Unternehmen eine neue Kantine ein; auch in diesem Falle war die Einführung der «englischen Arbeitszeit» für die Angestellten und die Anpassung der Ernährung an den neuen Arbeitsrhythmus der ausschlaggebende Faktor.⁹⁸ Gleichzeitig hatte die Schichtarbeit eine steigende Nachfrage nach Verpflegung in der Kantine zur Folge. 1958 informierte die Firma in der Werkzeitung über Probleme der Schichtarbeit am Beispiel eines seit 1946 in der Geigy AG beschäftigten Arbeiters: «Wir arbeiten drei Schichten. Die Frühschicht beginnt um 7.00 Uhr und dauert bis 15.35 Uhr; die Spätschicht von 14.45 Uhr bis 23.20 Uhr und die Nachtschicht von 22.40 Uhr bis 7.15 Uhr; immer inbegriffen ist eine halbe Stunde Pause. Während der Früh- und Spätschicht bekommen wir in der Kantine warmes Essen, bei der Nachtschicht essen wir im Lokal, was wir von zu Hause mitgenommen haben.» Abb. 37 zeigt Geigy-Arbeiter beim Essen – müde Gesichter, die drei Männer konzentrieren sich auf die Mahlzeit, die auf dem aufgerollten Verpackungspapier liegt. Es waren wohl kaum die Arbeiter selbst, welche die Speisen einwickelten, die sie «sich mitbrachten»; solche Verrichtungen gehörten meist zu den Vorleistungen ihrer Frauen. Doch nun sitzen sie am selben Tisch, jeder isst für sich allein. «Schichtarbeiter sind aufeinander angewiesen.» Sie kennen sich, vielleicht sprechen sie miteinander, ohne sich gegenseitig anzusehen. Im Hintergrund laufen die Maschinen. «Mit der Pause wechseln wir ab»: Die Kalorienaufnahme soll den kontinuierlichen Produktionsprozess nicht behindern. Dies zeigt sich auch beim Arbeiter, der im Fabrikationslokal während einer Zwischenverpflegung fotografiert wurde (Abb. 5).

5.4 Gemeinsamkeiten und Unterschiede

Die drei Firmenporträts zeigen, dass auch unter ähnlichen soziostrukturellen Voraussetzungen die Ernährung der Belegschaft ganz unterschiedlich in den Produktionsbetrieb und das industrielle Grossunternehmen integriert werden konnte. Neben Unterschieden lassen sich aber auch Gemeinsamkeiten erkennen, wobei diese, da es sich bei den drei Firmen nicht um ein repräsentatives Sample handelt, nicht generalisiert werden können.

Bei allen drei Unternehmen stand die Bereitstellung von Mahlzeiten beziehungsweise von Essmöglichkeiten zur *Mittagszeit* und die Regelung der *Pausen* beziehungsweise der *Zwischenverpflegung* im Zentrum. Unter arbeitsorganisatorisch-produktionsfunktionalen Aspekten erwiesen sich die *Entfernung der Wohnorte* von der Fabrik, der *Mechanisierungsgrad der Produktion* und die *Einführung neuer Arbeitszeitmodelle* als Determinanten des Ausbaus und der Gestaltung der inner-

betrieblichen Kollektivverpflegung. Über den Versuch hinaus, mit einer qualitativ guten Ernährung die Arbeitsmotivation und die Leistungsfähigkeit der Belegschaft zu steigern, war die Kantine auch Ansatzpunkt für eine Politik der «feinen Unterschiede» zur tagtäglichen Visualisierung und Sanktionierung der sozialen Betriebs-hierarchie. Die Kantine bot verschiedene Möglichkeiten, die Statusdifferenzierung zwischen *blue collar* und *white collar*, die mit einer tendenziellen Schliessung der Lohnschere zunehmend in Frage gestellt wurde, wiederum zu akzentuieren.⁹⁹ Auch wenn der kalorische «Brennwert» der Mahlzeiten als eine Funktion der physischen Arbeitsleistung aufgefasst wurde und die «Büezer»-Mahlzeit deshalb (unter Energiegesichtspunkten) reichhaltiger ausfallen konnte, assen die Angestellten noch um die Mitte des 20. Jahrhunderts in einer gediegeneren Atmosphäre als die Arbeiterschaft – sie sassen auf Stühlen statt auf Holzbänken, es gab Tischtücher (oder schönere Tischtücher), und das Lokal war feiner ausgestattet.

Diese Vielfalt von Funktionen der Kantinenmahlzeit darf aber nicht darüber hinwegsehen lassen, dass der Einfluss der Firma auf die Ernährung insgesamt limitiert war. Es ging – wie eine Selbstdarstellung des Geigy Unternehmens 1958 festhielt – trotz der Anstrengungen, den industriellen Produktionsbereich vom übrigen Leben der Arbeitskräfte klar zu separieren, nicht darum, die Existenz der Arbeiterinnen und Arbeiter sowie der Angestellten total zu verwalten und eine «Gesellschaft innerhalb der allgemeinen Gesellschaft» zu schaffen. Die Firma sollte kein «nach aussen abgeschlossener sozialer Körper» sein, sondern sich in einem steten, jedoch strikt kontrollierten Austauschverhältnis mit der sozialen Umwelt befinden.¹⁰⁰ Die «Fabrikeinfassung» wurde zu diesem Zwecke undurchlässiger gemacht – das permanent beobachtete Fabriktor beziehungsweise die «Pforte» oder das «Portal» stand demgegenüber in beiden Richtungen offen: Zum einen stellte es eine Schwelle dar, welche die zunehmend standardisierte Welt der Fabrik von einer (vergleichsweise unterstrukturierten) sozialen Umwelt abhob. Zum andern hielt es die Verbindung zwischen Fabrik und Gesellschaft aufrecht und verknüpfte die privat-familiäre (psychisch-physische) Regeneration der Arbeitskraft mit der körperlichen Leistungserbringung im «Industriesystem». Hier spielen Speisen, die von zu Hause in die Fabrik importiert wurden, eine wichtige Rolle. An ihnen zeigt sich, wie wenig das industrielle Produktionssystem der vielfältigen Gratisvorleistungen der Familienwirtschaft und des Haushaltes entbehren konnte.

6 Familienökonomie, Fabrikarbeit und industrielle Beziehungen: Die Integration der Ernährung in den Industriebetrieb

6.1 Vom «notwendigen Übel» zur unternehmenspolitischen Aufgabe

1924 wurde in der «Internationalen Rundschau der Arbeit» (der Publikation des IAA in Genf) die Entwicklung der Industrieunternehmen in Europa und Amerika in drei Phasen eingeteilt: Habe sich der Arbeitgeber in den Jahrzehnten des Übergangs zur Fabrikindustrie und zum Maschinenwesen noch vorwiegend aus *patriarchalischen Beweggründen* um die Wohlfahrt «seiner Arbeiter» gekümmert, so sei es in einer zweiten Phase, die im ausgehenden 19. Jahrhundert einsetzte und durch den Aufstieg der Arbeiterbewegung und der Arbeitswissenschaft charakterisiert war, primär um die Hebung der *Leistungsfähigkeit der Arbeitskraft*, um die Steigerung der Arbeitsproduktivität gegangen. Nun, in der dritten Phase, deren Beginn auf die Zeit nach dem Ersten Weltkrieg datiert wurde, müsse es gelingen, das reibungslose Zusammenwirken beider Teile und eine *«harmonische Entwicklung der Industrie als eines lebendigen Körpers»* zu verwirklichen.¹

Während der ersten dieser drei Phasen war die Verlagerung des Essens und Trinkens in die Fabrik primär eine Reaktion auf industrialisierungsbedingte Alltagsprobleme – räumliche Trennung von Wohnen und Arbeiten, Zeitrhythmus der Maschinenproduktion – und damit ein «notwendiges Übel». Bereits in der zweiten und dann vor allem in der dritten Phase setzten Bestrebungen ein, die Mahlzeit in der Fabrik zum Ansatzpunkt langfristig angelegter unternehmenspolitischer Strategien zu machen. Im Vordergrund standen dabei die Leistungssteigerung des «menschlichen Motors», die Heranziehung einer betriebsgebundenen «Stammarbeiterschaft» und – im 20. Jahrhundert zunehmend wichtiger – die sozialfriedliche Ausgestaltung der industriellen Beziehungen im Zeichen der «Sozialpartnerschaft». Der zitierte Bericht hielt denn auch fest, bei der Optimierung der «vier M.» – «Menschen, Material, Maschinen, Methode» – gehe es «letztendlich um den Menschen».²

Endoküche – Exoküche: Ernährung im Spannungsfeld zwischen Familie und Fabrik

In Anlehnung an eine Unterscheidung des Ethnologen Claude Lévi-Strauss schlug der Volkskundler Ulrich Tolksdorf vor, die «Endoküche» von der «Exoküche» zu unterscheiden.³ Bei der ersteren handelt es sich um eine Ernährungsweise, in der die Mahlzeiten für den intimen Gebrauch in einer kleinen Gruppe – in der Regel handelt es sich um eine Familie – zubereitet werden. Essen und Trinken spielen sich

hier in einer übersichtlichen, vertrauten sozialen Situation ab, in der die Bedeutung der Speisen fixiert, die Statuspositionen einzelner Familienmitglieder festgelegt und die innerfamiliäre Verteilung der Nahrung geregelt ist. Intimität ist ein Charakteristikum der Endoküche: Sie verschliesst sich dem Blick von aussen, sie ist sozial introvertiert und wird durch Beobachtung von aussen gestört. Im Gegensatz dazu ist die «Exoküche» nach aussen gewendet; sie ist öffentlich oder zumindest halböffentlich, und die Speisen werden Gästen angeboten oder verkauft, die nicht derselben sozialen Gruppe angehören und die verschiedene Vorstellungen dessen mitbringen, was eine gute und was eine schlechte Mahlzeit ist. Während die Endoküche Leute mit denselben oder ähnlichen Erfahrungshorizonten und Wertvorstellungen an einer gemeinsamen Mahlzeit partizipieren lässt und damit wiederum zum sozialen Zusammenhalt der Gruppe beiträgt, sieht sich die «Exoküche» im Betrieb mit einer – wie die SVV-Leiterin Ida Herren dies 1961 formulierte – «sehr heterogenen Gästeschar» konfrontiert: «Da dies unter einem gewissen Zwang geschieht, sind Ansprüche und Kritik lust gross.»⁴

In den vorangehenden Kapiteln wurde gezeigt, mit welchen Herausforderungen sich die Familienwirtschaft im Zuge der Industrialisierung konfrontiert sah. Für eine ganze Reihe von Dienstleistungen, die vor allem Frauen innerhalb der Hauswirtschaft erbrachten, fehlten nun die räumlichen und zeitlichen Voraussetzungen. Doch auch wenn sich für das 19. und 20. Jahrhundert ein Aufstieg der Ausser-Haus-Verpflegung feststellen lässt, war dieser Trend nicht mit einem generellen Niedergang der (familiären) Endoküche verbunden. Eine Analyse der Gesamtentwicklung fördert vielmehr zwei gegenläufige Tendenzen zu Tage: *Zum einen* hat der Industrialisierungsprozess (der gleichzeitig von Verstädterung und Kommerzialisierung begleitet war) das raum-zeitliche Kontinuum der traditionellen, aber auch der protoindustriellen Familienwirtschaft gesprengt und die Abhängigkeit von der Geldwirtschaft verstärkt. Damit wurden wichtige Voraussetzungen für eine *Ausdehnung der Exoküche* geschaffen. *Zum anderen* lässt sich eine Aufrechterhaltung von Versorgungsleistungen der Familie gerade in Arbeitermilieus beobachten. Mit vielfachen Anpassungsleistungen wurde die *Kontinuität der Endoküche* sicherzustellen versucht, was den Prozess der Auslagerung von Mahlzeiten aus den vertrauten Sozialzusammenhängen bremste.⁵

In ländlich-bäuerlichen Gesellschaften und in heimindustriellen Gebieten war die Arbeit ebenso wie das Essen noch direkt in familienwirtschaftliche Lebenszusammenhänge eingebunden. Ein grösserer Teil der Nahrung wurde selbst produziert. Zur Mahlzeit fanden sich dieselben Leute zur selben Zeit am selben Ort ein, wobei dieser Ort meist auch jener war, an dem die Mahlzeiten zubereitet wurden. Kalte Zwischenmahlzeiten – das Znüni und das Zvieri – konnten dieses «System» flexibel auf variierende Arbeitsanforderungen innerhalb und ausserhalb des Hauses abstimmen; es war möglich, dass Untermieter, Mitarbeitende und Besucher mitassen. Auch wenn heimindustrielle Erwerbsformen die Ernährungsweise von der Herkunft der Nahrungsmittel über die Zubereitung der Speisen bis hin zur Abfolge der Mahlzeiten vor allem im 18. Jahrhundert veränderten, verfügten die im Verlagsystem tätigen Familien noch über eine gewisse Zeitsouveränität. Wie in Kapitel 3 erwähnt, ist es wichtig, relative Autonomie und Armut zu unterscheiden. Die Feststellung, in diesen familienzentrierten Arbeitsformen hätten sich Gestaltungsspielräume halten können, soll nicht zur nostalgischen Verklärung der «guten alten

Zeit» beitragen. Der «Zwang zum Verdienen» hatte schon lange vor dem Einsetzen der Mechanisierung einen Einfluss auf Tempo und Zeiteinteilung der Arbeit, und Absatzkrisen wurden in dieser Produktionsweise, die auf einer Verbindung von «Dorf» und «Weltmarkt» beruhte, schonungslos auf die Heimarbeiterfamilien abgewälzt, was periodisch Hunger und Entbehrung zur Folge hatte.⁶ Dennoch bedeutete der Eintritt in eine Fabrik nochmals eine Zunahme der Fremdbestimmung.⁷ Zwei Aspekte sind in diesem Zusammenhang wichtig:

Zum einen verlangte «die Organisation, dass keiner seine Arbeitszeit für sich bestimmen kann, sondern diese eben einordnen muss in die Zeiteinteilung des ganzen Betriebes».⁸ Die lohnenerwerbstätigen Arbeitskräfte wurden aus dem familienwirtschaftlichen Produktionskontext herausgetrennt; die Fabrikarbeit war an einem «fremden» Ort abzuleisten. Damit wurde sie auch einer anderen Chronologie unterworfen: Es kam zu einer *Desynchronisierung der «Familienzeit» durch die «industrielle Zeit»*.⁹ Die Fabrik begann nicht nur den Arbeitsrhythmus, sondern die ganze Lebensweise zeitlich zu strukturieren, sie übernahm, oft akustisch unterstützt durch die weithin für alle hörbare Sirene oder Hupe, die Rolle des Zeitgebers. Die «innere Uhr» der Familie musste nach den *external clocks* der Fabrik gerichtet werden.¹⁰

Zum andern bedeutete Fabrikarbeit eine *räumliche Dissoziation von Erwerbsleben und Hausarbeit*. Arbeitsplatz und Wohnort gerieten auf Distanz. Die Überwindung räumlicher Entfernung kostete Energie und (Anreise-)Zeit, die ebenfalls vom «familiären Konto» abzubuchen waren. Das Zeitregime der Fabrik verunmöglichte es einer zunehmenden Anzahl von Arbeiterinnen und Arbeitern, über Mittag nach Hause zu gehen. Insbesondere für Frauen, die Fabrikarbeit leisteten, verschärfte sich dieses Problem, da sie nicht mehr imstande waren, der Rolle, die ihnen aufgrund der eingespielten geschlechtlichen Arbeitsteilung zugeschrieben wurde, gerecht zu werden.

Insgesamt ergaben sich damit an der Schnittstelle zwischen Fabrik und Familie beträchtliche räumlich-zeitliche Kompatibilitätsprobleme, die durch krisen- oder krankheitsverursachte Einkommensausfälle und durch das sich verändernde und damit unübersichtlich werdende Lebensmittelangebot noch verstärkt wurden. Aufgrund dieser Probleme setzte schon in den Anfängen der Fabrikindustrialisierung eine partielle Integration des Essens in das Betriebsleben ein. Die betroffenen Arbeitskräfte versuchten zunächst einmal, die Endoküche der Familie in die neue Umgebung zu verlagern; die drei Fallbeispiele in Kapitel 5 haben bereits gezeigt, mit welchen Sanktionsandrohungen die Fabrikordnungen diese familiäre Auflockerung des Arbeitsregimes durch Besuche und Pausen zu verhindern trachteten.

Formen der Ernährung in der Fabrik

A la longue machte die Einbindung von Arbeitskräften in einen heteronomen Produktionsprozess eine partielle Ablösung der Familien- durch eine Fabrikernährung nötig. Insgesamt lassen sich keine abrupten Übergänge von einem zum andern Zustand feststellen. Ein esskultureller Traditionsbruch blieb aus. Es dominierten vielmehr Übergangsformen und Zwischenlösungen, die mit dem Bestreben einhergingen, die Endoküche zu konservieren und sie neuen Bedingungen anzupassen. Wenn die verschiedenen Lösungen des industrialisierungsbedingten Ernährungs-

problems analytisch aufgeschlüsselt und schematisch aufgezeichnet werden, ergeben sich folgende typologisierte Varianten (N = Nahrungsmittleinkauf beziehungsweise -herstellung; VZ = Vor- und Zubereitung; A = Aufwärmen; Z = unmittelbare Zubereitung, E = Essen).

| <i>Familie (Endoküche)</i> | | <i>Fabrik (Exoküche)</i> | |
|----------------------------|-------|--------------------------|--------------|
| 1. N, Z, E | | | |
| 2. N, Z | _____ | Hinbringen | _____ > E |
| 3. N, VZ | _____ | Mitnehmen | _____ > A, E |
| 4. N | _____ | Mitnehmen | _____ > Z, E |
| 5. N, Z, E | | | |
| 6. | | Wirtshaus | |

Im Fall (1) wird noch vollständig im Kontext «Familie» gegessen; diese Endoküche wird zunehmend verdrängt durch eine graduelle Verlagerung einzelner Stufen (Nahrungsmittelbeschaffung, Zubereitung) in den Kontext «Fabrik». Das In-die-Fabrik-Bringen des Essens *just on time* durch Familienmitglieder war deswegen schwierig zu bewerkstelligen, weil damit das Zurücklegen eines langen Weges von den Fabrikarbeitskräften auf andere Familienmitglieder überwältigt wurde. Vereinzelt richteten Unternehmen einen Sammelwagen ein, der den Arbeitern die Gefässe mit den Mahlzeiten mittags ablieferte (2). Die weitaus wichtigste Ernährungsform war das Mitbringen des Essens von zu Hause (3); im Betrieb wurde eventuell etwas dazu gekauft, aber die Hauptmahlzeit befand sich im mobilen Gefäss. Eine weitere, weniger verbreitete Lösung des Problems, die eine gewisse Kontinuität esskultureller Traditionen gewährleisten konnte, war das Kochen (teilweise) mitgebrachter Lebensmittel durch einen von der Belegschaft (oder Gruppen davon) selbständig bestimmten Koch (4). Am andern Ende des Spektrums befindet sich die Kantine, in der Mahlzeiten integral im Kontext der Fabrik zubereitet und eingenommen werden (5). Auch nahe der Fabrik gelegene Wirtshäuser spielten oft eine Rolle für die Verpflegung (6). Bevor diese verschiedenen Formen am Beispiel der Schweiz geschildert und analysiert werden, folgen einige weiterführende Überlegungen zum betrieblich-unternehmerischen Umfeld, in das die Ernährung partiell integriert wurde.

Produktivitätssteigerung, Betriebsbindung, Sozialpartnerschaft

Im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts verstärkte sich das Interesse an einer Betriebsbindung von Arbeitskräften und der Heranziehung einer «Stammarbeiterschaft». Seit der Mitte der 1880er Jahre setzte ein Konjunkturaufschwung ein. Nun zeigten sich Angebotsengpässe auf dem Arbeitsmarkt, und gleichzeitig stiegen die Anforderungen an die Arbeitskräfte aufgrund zunehmender Technisierung und Kapitalintensität der Industrieproduktion. Die paternalistische Wohltätigkeit von «Fabrikherren» wurde nun ergänzt durch eine betriebliche Sozialpolitik, die auf ein langfristiges unternehmerisches Rentabilitätskalkül abgestimmt war. Anstatt Siedlungen und Arbeiterdörfer zu bauen und damit Modelle zu favorisieren, die auf eine umfassende Integration der Lebenswelt der Arbeitskräfte in die Industrieunternehmen abzielten, konzentrierte sich die neue «Unternehmensökono-

mik» stärker auf die Optimierung jener Faktoren, die für die Steigerung der Arbeitsproduktivität und der Qualitätsstandards im Mikrobereich ihrer Betriebe relevant waren. Qualifikationsprofil, physische Leistungsfähigkeit, Identifikation mit dem Unternehmen und harmonische industrielle Beziehungen waren Elemente dieser betrieblichen «Mikropolitik».¹¹ Eine Dissertation über die Maschinenfabrik Oerlikon aus dem Jahre 1920 hielt dazu fest: «Wohnungsfürsorge steht in früheren Jahren unstreitig im Vordergrund, während fürs leibliche Wohl weniger die Unternehmer als die Selbsthilfe, die Konsumgenossenschaften, besorgt waren. Heute, nach der [...] Änderung der Siedlungsverhältnisse, ist die Sachlage beinahe umgekehrt. Neben den Konsumgenossenschaften sorgen nun auch die Unternehmer sehr häufig für eine Verbesserung der Ernährungsverhältnisse, wohl aus der Erwägung heraus, dass sie so unmittelbar auf den Arbeitserfolg einwirken.»¹² Die Intensität dieser Bestrebungen war positiv korreliert mit der Kapitalintensität des Unternehmens. Paul Waldvogel hielt 1919 in seiner Dissertation über die «Schweizerische Lokomotiv- und Maschinenfabrik in Winterthur» generalisierend fest: «Zwingt demnach die kapitalintensive Technik zur Fesselung und Sesshaftmachung eines Minimalarbeiterbestandes, so handelt es sich dabei für den Unternehmer nicht lediglich um die numerische, sondern hauptsächlich um die Erhaltung und Ergänzung eines bestimmten eigentümlich gearteten Qualitäts- und Arbeiterstammes. [...] Dass es regelmässig kapitalintensive Betriebe sind, welche in weitgehendem Masse und in sorgfältiger Planmässigkeit Arbeiterwohnhäuser, Wohlfahrts Häuser, Krankenhäuser und Kantinen bauen und andere Einrichtungen zur Wohlfahrt ihrer Arbeiterschaft stiften, erklärt sich infolgedessen weit weniger aus der Fähigkeit der betreffenden Unternehmungen, «auf der Höhe der Zeit» zu stehen, als vielmehr aus der ökonomischen Gebundenheit an die Arbeiterschaft. Und diese Gebundenheit ist nachweislich zum grossen Teil direkter Ausfluss der modernen gewerblichen Kapitaltechnik.»¹³ Waldvogel plädierte aufgrund dieser Überlegungen dafür, die Bezeichnung «Arbeiterfürsorge» durch jene der «Unternehmerökonomik»¹⁴ zu ergänzen, wobei letztere den optimalen Punkt aufzeigen sollte, an welchem die aufsteigende Kostenkurve die Kurve der abnehmenden Grenzproduktivität von «Wohlfahrtsausgaben» schneidet. Die zitierte und in methodischer Hinsicht vergleichbare Dissertation über die Maschinenfabrik Oerlikon kommt bezüglich des «Verhältnisses, das die kapitalintensiven Betriebe heute zu ihrer Arbeiterschaft pflegen», zu einem ähnlichen Resultat: «Sie haben gezeigt, dass die Arbeit in diesen Unternehmen nicht etwa die Rolle des Aschenbrödels anzunehmen beginnt, sondern dass ihr durchaus selbständige, immer wachsende Bedeutung zukommt, gerade ihrer Eigentümlichkeit und Unbestimmbarkeiten wegen, die ihren Grund in der Natur des Menschen als beseelten Wesen haben.» Der Arbeiter sei zwar von der Maschine abhängig geworden; «umgekehrt ist aber die ganze Wirksamkeit der Maschine von der Willensbetätigung des Arbeiters, von seiner Aufmerksamkeit, Bereitschaft und Geistesgegenwart in ebenso hohem Masse abhängig geworden».¹⁵ Auch die 1927 publizierte Studie von Max Wolfensberger über die «Wohlfahrtsfonds industrieller Unternehmungen im schweizerischen Recht» stellte fest, «je grösser die festgelegten Kapitalien» seien, «desto grösser» sei auch das «Interesse, sich gegen Fehlen oder Verteuerung der benötigten Arbeitskräfte sicherzustellen. Das Mittel wodurch man das zu erreichen sucht, sind die sogenannten Wohlfahrts-einrichtungen.»¹⁶

Nach dem Ersten Weltkrieg wurde diese Maxime der «Betriebsbindung» durch die tayloristische Rationalisierungsbewegung in den Hintergrund gerückt. Nun, in einer Zeit ausgeprägter sozialer Spannungen und harter politischer Konfrontationen, ging es um einen Ausgleich innerbetrieblicher Interessengegensätze durch die Formulierung gemeinsamer Zielsetzungen.

Das Stichwort «Taylorismus» verweist zunächst einmal auf die Bestrebungen, Arbeitskräfte durch eine Rationalisierung der Betriebsorganisation rentabler zu nutzen. Maurice Godelier schreibt im Vorwort zu einer Studie über die «rational madness» Taylors, sein System sei als Apotheose des Prinzips der Zergliederung und Neuzusammensetzung von Arbeitsprozessen zu verstehen, das den Menschen in ein Anhängsel der Maschine verwandle.¹⁷ Der Taylorismus war in den 1920er Jahren jedoch keineswegs beschränkt auf technische und arbeitsorganisatorische Massnahmen in der betrieblichen Arbeitswelt, sondern es handelte sich um eine «mächtige soziale Botschaft»,¹⁸ welche die in der Zwischenkriegszeit vorherrschende Grundbefindlichkeit eines «lack of harmony» zu überwinden trachtete.¹⁹

Vorbild waren dabei die USA, die mit ihrer *one-best-way*-Vision den streikgeschüttelten und von sozialistischen Revolutionen bedrohten bürgerlich-kapitalistischen Industriegesellschaften Europas eine neue, verheissungsvolle Perspektive anboten. «Taylorism emerged from the 1920s as a general philosophical doctrine of management»,²⁰ schreibt Judith A. Merkle in ihrer Studie über die internationale Ausbreitung der «wissenschaftlichen Betriebsführung». Die Autorin betont zugleich, dass der «massive industrial engineering crusade» seine Energien aus der sozialtechnologischen Vision einer «total control of industrial society»²² bezog. B. D. Nelson wies 1975 nach, dass diese gesellschaftspolitische Orientierungsfunktion des Taylorismus während der ganzen Zwischenkriegszeit weit wichtiger war als seine praktische Bedeutung für die Rationalisierung von Unternehmen. Die innerbetrieblichen Realitäten wichen damals noch stark von dem von Taylor propagierten industriepolitischen Leitbild ab.²³ Dieser Befund wurde von Rudolf Jaun auch für die Schweiz empirisch erhärtet.²⁴ Erst im langen konjunkturellen Aufschwung ab Mitte des 20. Jahrhunderts kam es zu einer flächendeckenden Innovation von Kernelementen des Taylorismus. In der Zwischenkriegszeit klappten demgegenüber der betriebswissenschaftliche Diskurs und die Verwissenschaftlichung der Betriebsführung auseinander.

Dies hatte eine kontroverse Beurteilung des *scientific management* zur Folge: Jean Waldsburger hob 1923 in seiner Dissertation die diametral entgegengesetzten Auffassungen hervor: «Auf der einen Seite die begeisterten Anhänger des Taylor-systems, die dasselbe als eine neue <industrielle Religion> betrachten, für die es die Lösung der Arbeiterfrage oder doch ein sicheres und vielversprechendes Mittel zur Aussöhnung der einander bekämpfenden Klassen darstellt, ein Mittel zur Schaffung der sozialen Harmonie an Stelle des heute erbittert geführten Klassenkampfes. [...] Auf der andern Seite jedoch die unversöhnlichen Gegner des Taylorsystems, die, aus den verschiedensten politischen Lagern stammend, dasselbe als ein sozial eminent gefährliches Werkzeug kapitalistischer Interessen betrachten und von dessen Einführung die ungünstigsten sozialen Wirkungen erwarten. Insbesondere war es die organisierte Arbeiterschaft der verschiedensten Länder, die fast einmütig Front gegen die Einführung der neuen Arbeitsmethoden machte, und die sozial-

politischen Bestrebungen der Vertreter der <wissenschaftlichen Betriebsführung> als ihren sozialen Interessen entgegengesetzte zurückwies.»²⁵

In den 1930er Jahren verstärkte sich die negative Bewertung «amerikanischer» Arbeitsmethoden in Europa und insbesondere in Deutschland.²⁶ Auch in der Schweiz wurden nun die Aspekte der Heteronomie der Industriearbeit und der strukturellen Kontrolle im Fabrikbetrieb von verschiedener Seite wieder stärker hervorgehoben.²⁷ In seiner 1939 erschienenen Dissertation über den «Begriff der Fabrik im schweizerischen Fabrikarbeiterschutz» gab der Zürcher Sozialdemokrat Fritz Heeb eine ernüchternde Schilderung der «realen Subsumtion» der Körperlichkeit der arbeitenden Menschen unter den mechanisierten Produktionsprozess. Aus der «gesellschaftlichen Produktionsweise» resultiere, so Heeb, notwendigerweise «Betriebsdisziplin und Betriebsgewalt». Diese Disziplin und Gewalt sei es, «die der überwiegenden Mehrzahl der Soziologen, Sozialökonomien und Juristen den herrschaftlichen, die Persönlichkeit ergreifenden Charakter des modernen Arbeitsverhältnisses betonen und den Gegensatz zur Freiheit und Selbstbestimmung des Arbeitnehmers auf dem Markte so intensiv erscheinen lässt». Weil der Arbeitnehmer mit dem Eintritt in den Betrieb «seine Individualität zum Zwecke einer planmässigen Zusammenarbeit» aufgeben werde, werde «mit fortschreitender Mechanisierung der Arbeit und mit der ins Letzte gehenden Arbeitsteilung» die «einengende Wirkung des Arbeitsverhältnisses [...] immer intensiver fühlbar»: «Die Unterwerfung unter den fremden Betriebswillen erreicht ihren Gipfelpunkt im taylorisierten Betrieb mit der Überfremdung der eigenen Physis des Arbeiters im Arbeitsvollzug, indem sie die Bewegung der für jeden Handgriff in Betracht kommenden Muskelgruppen nach fremder, unpersönlicher Anweisung festlegt. Hier verliert der Arbeiter sogar die Souveränität über seine für den Arbeitsvorgang relevante Körperlichkeit. Der Arbeiter dreht sich gleich einem Rade in der einheitlichen Maschinerie des Betriebes.»²⁸

Solche Schilderungen finden sich in einer ganzen Reihe von Untersuchungen aus dem Industrie- und Betriebsbereich. In einer ebenfalls 1939 publizierten, auf einen Sektor der Lebensmittelbranche konzentrierten Dissertation wurde einleitend vermerkt: «Der mechanisierte und motorisierte arbeitsteilige Grossbetrieb fördert die Entwicklung des spezifischen Menschlichen nur noch in geringem Masse. Die Tendenz zur Entpersönlichung, Entindividualisierung des Betriebes, ist unverkennbar. Dazu tritt die Eigentumsentfremdung; sie beraubt den Industriearbeiter aller Vorzüge des Privatbesitzes. [...] Der Grossbetrieb verdeckt dem Arbeiter die Übersicht über das ganze Produkt. Er empfindet nur, dass er irgendwie unter dem Drucke dieses ganzen steht. Die schroffste Form der Überfremdung [sic] ist anzutreffen im tayloristischen Betriebe. Hier wird sogar die Körperlichkeit des Arbeiters von ihr erfasst, erfolgt doch jede Körperbewegung in Gemässheit unpersönlicher und für den Ausführenden undurchschaubarer Vorschriften.»²⁹

In dieser Situation kam «betrieblichen Wohlfahrtseinrichtungen» nicht nur die Aufgabe zu, die Arbeitsproduktivität zu steigern. Vielmehr ging es nun um eine *Neugestaltung der industriellen Beziehungen* in Richtung eines «machtdurchwirkten Konsenses», sozialfriedlicher Konfliktregelmuster und einer betriebsgemeinschaftlichen Ideologie.

Vorbild USA:

Vom bevormundeten Kantinenbesucher zum mündigen Cafeteriagast

Auch wenn auf die amerikainspirierte *efficiency craze* schon Ende der 1920er Jahre eine Ernüchterung, verbunden mit einer konzeptionellen Distanznahme, folgte, blieben die USA das moderne Industrieland, das Europa den Spiegel seiner eigenen Zukunft vorhielt. Nach dem Zweiten Weltkrieg setzte – diesmal im Zeichen der *productivity* – eine neue Welle der Nachahmung US-amerikanischer Erfolgsrezepte ein. Dabei ging es auch um die Ausgestaltung der innerbetrieblichen Verpflegung als Element der rationellen Arbeitsgestaltung und als Komponente der industriellen Beziehungen. Im folgenden wird – als Grundlage für vergleichende Aussagen in den weiteren Kapiteln – in kurzen Zügen die Entwicklung der Fabrikmahlzeit in den USA vorgestellt.

In einem 1948 in der «Harvard Business Review» veröffentlichten Aufsatz untersuchte James M. Vicary auf der Grundlage einer repräsentativen Umfrage den Zusammenhang zwischen «Labor, Management, and Food» für die USA.³⁰ Der Autor erwähnte, dass «labor relations» (was in der Folge mit «industrielle Beziehungen» übersetzt wird)³¹ anfänglich fast ausschliesslich auf Lohnfragen konzentriert waren, später auf «the familiar trinity of wages, hours, and working conditions» ausgedehnt und in jüngster Zeit mit «new topics» angereichert wurden, zu denen an erster Stelle das «industrial feeding, sometimes called «in-plant-feeding» or more commonly referred to as «the factory cafeteria»» gehörten. Vicary stellte für die USA fest, erst in den 1920er Jahren hätten «plant restaurants» auch in Unternehmen Einzug gehalten, die aufgrund ihrer geographischen Isolierung nicht von vornherein zu dieser Aufgabe prädestiniert gewesen seien. Der Autor führt drei Gründe für diese Entwicklung an: *Erstens* hätten die Arbeiterinnen und Arbeiter generell eine Präferenz für einen «higher standard of convenience and comfort» und die *lunchbox* sei obsolet geworden: «The worker wanted a hot meal rather than a cold sandwich on his knee.» *Zweitens* seien die Fabrikbetriebe zunehmend in die Vororte von Städten verlegt worden. In diesen Gegenden sei der Betrieb privater Restaurants in nächster Nähe von Unternehmen häufig nicht rentabel gewesen; die Entfernung habe als «load factor» eine wichtige Rolle gespielt «in the economics of in-plant-feeding». *Drittens* sei auch das Management zunehmend aufmerksam geworden auf Arbeitsbedingungen, die Gesundheit und Wohlergehen der Belegschaft beträfen und die damit einen Effekt auf Moral und Produktivität der Arbeitskräfte hätten. Aus der Sicht beider Protagonisten der industriellen Beziehungen geniesse betriebliche Gemeinschaftsverpflegung «a high rating as a moral builder». Beide Gruppen – die Belegschaft und die Manager – würden damit zwar auch Gesundheit und Bequemlichkeit verbinden, «but moral, harmony, and good relations are first in the order of benefits recognized by both groups».³² Was beide Protagonisten der industriellen Beziehungen nicht akzeptierten, war eine profitorientierte Organisation der Kantinen; sowohl die Arbeiterschaft als auch das Management bevorzugten den kostendeckenden Betrieb (mit 70 Prozent beziehungsweise 78 Prozent). Für Subventionen votierten 23 Prozent der «labor group» und 9 Prozent der «management group».³³ Wichtig war auch die professionelle Führung der Restaurants durch eine dafür spezialisierte Organisation. Unter dem Kapitel «The Finer Points» führte Vicary aus, Arbeiterinnen und Arbeiter seien zwar sehr gesundheitsbewusst und

würden entsprechende Bestrebungen unterstützen; gleichzeitig seien sie geradezu allergisch gegen paternalistische Bevormundung. Die geselligen Beziehungen wurden zwar als wichtig veranschlagt, aber die Forderung, die Betriebsrestaurants seien zu Trinkstuben auszubauen, war fast nicht zu vernehmen. Was Clubbraumatmosphäre und Zusammenessen von Arbeitern, Angestellten und Managern anbetrifft, so liess sich keine einheitliche Meinung heraushören; diese Punkte gaben am meisten zu persönlichen Kommentaren Anlass. Als die beiden ersten Schlussfolgerungen hielt Vicary fest: "(1) Industrial feeding is felt by both labor and management to be an important element in improving labor relations. (2) Industrial feeding provides a large common ground for agreement between labor and management."³⁴ 1946 veröffentlichte das IAA eine Studie zum Thema «Nutrition in Industry»,³⁵ die Informationen zu den Entwicklungen in Kanada, in den USA und in England enthielt und ein weniger vorteilhaftes Bild von den Verhältnissen wiedergab als dies im Bericht von Vicary der Fall ist. In den USA, wo das *in-plant-feeding* während der Kriegsjahre einen starken Aufschwung nahm, wurde anfangs der 1940er Jahre eine allgemein schlechte Qualität der Mahlzeiten festgestellt. Eine Untersuchung, welche die Mahlzeiten nach den drei Kriterien gut, ausreichend und ungenügend («good», «fair», «poor») einstufte, kam zum Ergebnis, dass sich nur 9,2 Prozent der Männer und 4,6 Prozent der Frauen gut ernährten. Die Mahlzeit der meisten – nämlich von 54,4 Prozent der Männer und 74,7 Prozent der Frauen – entsprach nur dem Kriterium «ungenügend». Die durchschnittlichen Werte lauteten: gut 7,7 Prozent, ausreichend 31,1 Prozent und ungenügend 61,2 Prozent. Wäre allen Mahlzeiten ein frischer Salat beigelegt worden, so hätten die entsprechenden Werte 20 Prozent, 57,8 Prozent und 22,2 Prozent betragen.³⁶ Diese Ergebnisse zeigen, dass die Ernährung in Industriebetrieben nicht nur eine schlechte Qualität hatte, sondern dass zusätzlich substantielle geschlechtsspezifische Unterschiede vorhanden waren. Die Frauen, die generell die schlechter bezahlten, prekäreren Arbeitsplätze besetzten, wiesen eine deutlich schlechtere Verpflegung auf als die Männer. Kriegsbedingte Anstrengungen, insbesondere das *victory-lunch*-Programm, führten jedoch zu wesentlichen Verbesserungen: Zwischen 1943 und 1945 stieg der Prozentsatz der «good lunches» um mehr als das Doppelte, während jener der «poor lunches» auf ein Drittel des ursprünglichen Standes zurückging. Eine weitere Untersuchung aus dem Jahre 1944 zeigt, dass das Mitbringen von «packed lunches» von zu Hause die wichtigste Form der Verpflegung in der US-amerikanischen Industrie war. Mit zunehmender Betriebsgrösse entwickelte sich dieses Mitbringen rückläufig, und auch andere Formen (nach Hause gehen, Essen im privaten Restaurant) gingen zurück. Das *in-plant-feeding* gewann gegenläufig dazu deutlich an Boden. Dass die Verlegung des Essens in die Kantine für die Belegschaft eine zeitökonomische Rationalisierung darstellte, zeigt die Korrelation zwischen Betriebsgrösse und Dauer des Mittagessens: Je grösser das Unternehmen, desto effizienter waren die Kantinen organisiert, so dass sich die Unter-30-Minuten-Perioden in Grossbetrieben (2500 und mehr Beschäftigte) gegenüber dem Durchschnitt aller Betriebe auf 22 Prozent verdoppelte, während die Anzahl jener, die mehr als 30 Minuten für eine Mahlzeit verwendeten, auf 18 Prozent zurückging.³⁷ Zusammenfassend stellt der Bericht fest, die betriebliche Kollektivernährung sei in den USA zu einem integralen Bestandteil der Industriegesellschaft geworden und habe innerbetrieblich sowohl in der Strategie des Managements wie auch der Be-

legschaft ihren Platz gefunden. Während in der Zwischenkriegszeit die Bequemlichkeit und das Subsidiaritätsprinzip im Vordergrund gestanden hätten, sei nun anerkannt, dass die betriebliche Gemeinschaftsverpflegung positive Auswirkungen auf Gesundheit, Moral und Effizienz habe.³⁸

Die zitierten Überblicke über die betriebliche Gemeinschaftsverpflegung in den Nachkriegs-USA zeigen, dass hier überhaupt erst in den 1920er Jahren Kantinen, Betriebsrestaurants und Cafeterias in nennenswertem Umfang entstanden, wobei deutliche Unterschiede in bezug auf Branchen und Unternehmensgrösse sowie das Geschlecht der Arbeitskräfte feststellbar sind. Soweit ein längerfristiger Strukturwandel erkennbar ist, läuft er *erstens* auf eine Bedeutungszunahme der «Exo-küche», *zweitens* auf eine Verkürzung der durchschnittlichen Dauer von Mahlzeiten und *drittens* auf eine Integration der Ernährung in eine sozialpartnerschaftlich ausgestaltete Unternehmenspolitik hinaus. Diese Tendenzen lassen sich auch in Europa und – wie zu zeigen sein wird – in der Schweiz erkennen. In den meisten europäischen Industrieländern gab es eine weit ins 19. Jahrhundert zurückreichende Tradition betrieblicher Wohlfahrtseinrichtungen, die aus einer anderen Verfassung des Arbeitsmarktes und aus einer anderen Betriebsstruktur hervorgegangen war und einem anderen Unternehmerhabitus entsprach. Gerade am Beispiel der Schweiz lässt sich deshalb der Funktions- und Bedeutungswandel sowie die institutionelle Einbindung der «Fabrikmahlzeit» besonders gut herausarbeiten.

6.2 Der Hang zur Mahlzeit zu Hause

1925 veröffentlichte Dr. med Ernst Züblin, der seit 1920 mit der SVV-Leiterin Else Züblin-Spiller verheiratet war, eine Serie von Artikeln in der «Schweizerischen Zeitschrift für Gesundheitspflege», in der er über «Beobachtungen aus den vom Schweizer Verband Volksdienst geleiteten Fabrikkantinen etc.» berichtete. In einem Rückblick auf das ausgehende 19. und beginnende 20. Jahrhundert stellte er fest: «Dem Industriellen liegt die Aufgabe der Ernährung seiner Arbeiterschaft ziemlich fern. Er hat sein Hauptaugenmerk anderen, für ihn und das Werk wichtigeren Dingen zuzuwenden und die Gefahr liegt nahe, dass ein Beamter die Aufsicht über die Speiseanstalt erhält, der von einem Wirtschaftsbetrieb auch nicht die geringste Ahnung hat.» Der Autor hält demgegenüber fest, dass das, «was dem Unternehmer naturgemäss sehr nebensächlich erscheint», es verdiene, «wegen seiner Tragweite im Hinblick auf die Energiezufuhr zur effektiven Arbeitsleistung als eine Hauptaufgabe aufgefasst zu werden». Denn es könne «dem Arbeitgeber nicht gleichgültig sein, wie seine Arbeiter genährt sind» und «wissenschaftliche Untersuchungen würden hier gewiss überraschende Resultate ergeben».³⁹ Züblin erwähnte, das Fabrikgesetz schreibe den Unternehmern zwar vor, «dass sie für die auswärts wohnende Arbeiterschaft Essräume zur Verfügung zu stellen haben. Es handelte sich in der Mehrzahl der Fälle um mehr oder weniger primitive Räume, die zumeist jeglicher Bequemlichkeit entbehrten. Bessere Ausgestaltung der Aufenthaltsräume und des Speisebetriebes waren vor dem Krieg selten, nur einzelne grosse Firmen hatten hier ein mehreres getan, aber fast immer in Verbindung mit dem Alkoholausschank, der vor allem eine Rendite bringen musste. Viele Betriebe verfügten nur über sogenannte Warmschränke und wenn man den verschiedenen

Inhalt der von den Arbeitern mitgebrachten Speisegeschirre, das Gemisch der dadurch im Schrank vorherrschenden Gerüche berücksichtigte, so konnte einem der Appetit vergehen! Denken wir nur an Kohl und Sauerkraut, deren intensiver Geruch sich allen Speisen im engen Wärmeraum mitteilt.⁴⁰

Das hier geschilderte Desinteresse an der Mahlzeit in der Fabrik hing direkt zusammen mit dem während des ganzen Untersuchungszeitraumes marginalen Stellenwert der Kantinenernährung. Das Essen zu Hause blieb auch in industrialisierten Regionen, die einen hohen Anteil an Fabrikarbeiterinnen und -arbeitern aufwiesen, die «Faustregel», und der Aufstieg der Kantinen beziehungsweise der Betriebsrestaurants im 20. Jahrhundert vermochte die familiäre Tafelrunde nur sehr beschränkt zu verdrängen. Die anhaltende Popularität, welche in der Schweiz die allmorgliche Mahlzeit zu Hause genoss, macht einen Grundtenor aus, der über den ganzen Untersuchungszeitraum hinweg zu vernehmen ist. Ausser-Haus-Verpflegung galt, auch wenn sie im Zunehmen begriffen war, als subsidiäre Ergänzung der Familienkost; Kantinenkost blieb ein soziokulturell-kulinarisches Residual. Empirische Daten bestätigen dies: Wenn die Zahl der in den SVV-Betriebskantinen um die Mitte der 1980er Jahre eingenommenen Mahlzeiten auf alle in der Schweiz eingenommenen Essen hochgerechnet wird, dann machte das Kantinenessen einen Anteil von gerade 1 Prozent aus. Im Zweiten schweizerischen Ernährungsbericht von 1984 wurde festgehalten, dass die «Schweizer Familie» laut einer BIGA-Umfrage nur durchschnittlich 1,88 Prozent der Haushaltsausgaben für alle auswärtig eingenommenen Mahlzeiten ausgibt.⁴¹

Offenbar wirkten hier zwei Faktoren, ein *pull*- und ein *push*-Faktor, zusammen: Es lässt sich eine ungebrochene Präferenz für die Mahlzeit in der Familie konstatieren (Haushalt als *pull*-Faktor); gleichzeitig ging von den Fabrikkantinen eher eine *push*-Wirkung aus: Diese Einrichtungen wurden als wenig attraktiv beurteilt und manchmal ostentativ abgelehnt. In den Fabrikinspektorenberichten⁴² sind entsprechende Bemerkungen notorisch. «Die Fabrikküchen und Speiseanstalten anbelangend hört man stets wieder das alte Klagelied über ungenügende Beteiligung», wurde im Fabrikinspektorenbericht pro 1894/95 bemerkt.⁴³ 1920/21 begründete ein Fabrikinspektor das «schwindende Interesse der Arbeiter» an Küchenanstalten mit dem Hinweis, «dass das Sinken der Teuerung die Selbstverpflegung wieder eher zu erschwinglichen Preisen, wenn auch sicher nicht immer in gleichwertiger Qualität zu beschaffen erlaubt». ⁴⁴ Zwei Jahre darauf lässt sich nachlesen, es sei «die infolge der verkürzten Arbeitszeit gegenüber früher verlängerte Mittagspause», die es «den Leuten eher ermöglicht, nach Hause zu gehen und dort ihr Mittagsessen einzunehmen». ⁴⁵ 1937 wurde festgehalten: «Wir machen auch hie und da die Erfahrung, dass eine Kantine, die vielleicht sogar auf unser Drängen hin erstellt wurde, und die sonst alle Gewähr für eine gute Verpflegung bietet, einfach nicht besucht, sondern geradezu gemieden wird.» ⁴⁶

Das Fabrikinspektorat beurteilte diesen Sachverhalt aber nicht negativ. Bereits 1882 hatte Fridolin Schuler bemerkt: «Hat aber eine rationelle Bestellung des Tisches im Arbeiterhaus einmal Wurzel gefasst, dann mögen diese Volksküchen und Kosthäuser wieder zerfallen, denn sie sind ja nur ein Notbehelf.» ⁴⁷ H. Wegmann, der Nachfolger Fridolin Schulers, schrieb 1904/05, der geringe Ausbaustand der Kantinen stelle nicht «ein unerfreuliches, sondern ein für die Arbeiterschaft günstiges Resultat» dar: «Zu diesem Schluss muss man kommen, wenn man nach

den Ursachen solcher Einrichtungen fragt. Lange Arbeitszeit und dadurch bedingte Notwendigkeit von Zwischenmahlzeiten, weiter Weg zur Arbeit und daherige Unmöglichkeit für die Arbeiter, zum Mittagessen heimzugehen, ökonomische Unselbständigkeit der Arbeiter, die sie veranlasst, auch die billigste Quelle zu benutzen, selbst wenn sie ihnen nicht zusagen sollte, das sind einige Ursachen, welche den in Frage stehenden Veranstaltungen Vorschub leisten.»⁴⁸ Die ideale Industriegesellschaft wäre aus der Sicht dieser Fabrikinspektoren jene, in der mechanisierte Produktion und rationeller Haushalt ohne Friktionen zusammenwirken könnten. Kantinen erschienen dann nicht als erstrebenswerte Einrichtungen, sondern als Ausdruck sozialer Krisensymptome oder ungünstiger Siedlungsstrukturen. Gerade in verdichteten urbanen Sozialräumen war der mittägliche Gang nach Hause ein integraler Bestandteil des Arbeitstages; «ein Bedürfnis für derartige Einrichtungen» sei deshalb «in Städten eigentlich gar nicht vorhanden».⁴⁹ Störend wirkte sich allgemein die mangelnde Abstimmung der Fabrikarbeitszeit mit familiären Essensgewohnheiten aus. «Dass diese Mittagspause selbst in der gleichen Ortschaft nicht immer für alle Fabriken auch in die gleiche Zeit fällt, ist für manche Arbeiterfamilien störend, und es wäre eine Verständigung der Fabrikanten über diesen Punkt an manchen Orten wünschenswerth.»⁵⁰ Die Mahlzeit «daheim in der Familie»⁵¹ blieb auch in der Zwischen- und Nachkriegszeit der archimedische Punkt für die Beurteilung der Kantinenkost; zwar wurde konstatiert, «freundliche Essräume» könnten «durchaus gemeinschaftsbildend wirken und somit als Ersatz für den Familientisch gewertet werden», doch dürfe «die Gemeinschaftsverpflegung im Betrieb [...] den Familientisch nicht vollständig ersetzen. Die zweite Tagesmahlzeit sollte innerhalb der Familie daher besonders gepflegt werden»: «Es muss klar erkannt und immer wieder gesagt werden, dass die Gemeinschaftsverpflegung nur einen Teil des Nahrungsbedarfs decken kann. Der grösste Teil sollte in der Familie in einer Form gedeckt werden, die auch den Gemeinschaftsgeist in der Familie, die pädagogischen Möglichkeiten der Eltern gegenüber den Kindern und umgekehrt fördert.»⁵² Etienne Grandjean, Professor für Hygiene an der ETH Zürich,⁵³ hielt 1960 in einem Referat auf der SVV-Personalkonferenz fest: «Bis vor kurzem war in der Schweiz die Tradition, zwei Stunden Mittagszeit zu machen. Der Arbeiter beziehungsweise Angestellte, ist nach Hause gegangen und hat im Familienkreise das Mittagessen eingenommen. Nachher hatte er noch eine gute halbe Stunde Zeit, ein Mittagsschläfchen zu machen. So konnte er den grossen Teil der Verdauung in dieser Zeit über sich ergehen lassen, was sehr günstig war.» Diese «traditionelle Ordnung, die sicher richtig war, vor allem auch vom sozialen und familiären Gesichtspunkt aus», sei nun aber aufgrund steigender Entfernungen zwischen Wohnort und Arbeitsplatz nicht mehr aufrechtzuerhalten und es sei «gewiss sinnvoller, wenn man [...] das Mittagsschlafmahl unmittelbar in der Nähe des Arbeitsplatzes (ich meine nicht am Arbeitsplatz selber), sondern in der Umgebung, zum Beispiel in der Kantine, einnimmt und dafür am Abend eine Stunde früher heimkehren kann». Aufgrund dieser Entwicklung würden sich «auch die Essenssitten ändern, da bei einer einstündigen Mittagszeit das Bedürfnis nach einer grossen Mahlzeit instinktiv zurückgeht».⁵⁴

«Die ›Entsorgung‹ des Arbeiters daheim» und die Moral der «Familienernährer»

Frau C., Kantinenleiterin bei der Zellulosefabrik Attishofen, verfasste für die Personalkonferenz des SVV von 1923 ein Gedicht, in dem sie ein «Essprogramm», das «viel erleichtern kann», schilderte: Beginnend mit dem Sonntag, wird für jeden Tag ein Rezept vorgeschlagen. Die Schlussstrophe befasst sich mit dem Samstag:

«Am Samstag, als am letzten Tag
En Maa am meiste esse mag.
Doch gaht er gwohnli sofort hei
Und isst diheim, will er het frei!»⁵⁵

Dass die Pflege von Ernährungsgewohnheiten und sozialem Zusammenhalt in der Familie wichtige Faktoren der Arbeitsmotivation waren, wurde nicht nur von Kantinenleiterinnen, sondern auch aus unternehmerischer Sicht wiederholt festgehalten. Hier ging es keineswegs nur um die gastronomische Versorgung, sondern auch – wie dies in einer deutschen Publikation aus dem Jahre 1930 ausgedrückt wurde – um «die ›Entsorgung‹ des Arbeiters daheim». Ohne diese verschiedenen Formen des «Sorgetragens» wäre die Reproduktion leistungsfähiger Arbeitskräfte nicht gewährleistet gewesen. Gerade im Bereich der Ernährung vermischten sich dabei physische und psychische Aspekte. «Ein Arbeiter, der in seiner Familie alles beim besten weiss, wird sich noch unbelasteter am Arbeitsort der Arbeit hingeben, als wenn dies nicht der Fall ist.»⁵⁶ Das Gefühl, es sei trotz hartem Arbeitsalltag «alles beim besten», regenerierte sich nicht zuletzt an der Tafelrunde. Geschmacks- und Sättigungswert der Mahlzeiten hatten entscheidenden Anteil an der proletarischen Lebensqualität. Dabei zeigen sich geschlechtsspezifische Unterschiede. Insbesondere für den Mann hatte die Mittagspause zu Hause eine andere symbolische Bedeutung als die Mahlzeit in der Fabrik. Daheim war er der «Geber», während er in der Fabrik der «Nehmer» blieb. Durch seine Präsenz am Familientisch konnte er den Statusverlust, der mit seiner neuen Rolle als abwesender Geldverdiener verbunden war, partiell wettmachen und sich die Rolle eines *pater familias* zumindest temporär wieder aneignen.⁵⁷ Der Lohnabhängige, der sich in der Familie ernähren lässt als der «Ernährer»: Mit dieser flagranten Umdefinition konnte der Mann in der mittäglichen Tafelrunde zur Zentralfigur der Familie und damit auch zur Instanz der Autorität und der Erziehung werden und erhöhte Ansprüche legitimieren: Als körperlich Arbeitendem gehörten ihm die besten Stücke.⁵⁸ Seine Geschmacksvorlieben hatten zudem einen massgeblichen Einfluss auf die Gestaltung des familiären Menuplanes. Diese Dominanz und die damit verbundene innerfamiliäre Ungleichverteilung der Nahrung halfen mit, eine spezifisch industriegesellschaftliche Vorstellung über den unterschiedlichen Wert der Arbeitskraft von Männern, Frauen und Kindern zu festigen. Die soziale Wertschätzung der einzelnen Familienmitglieder und die damit zusammenhängenden informellen Regeln für die Verteilung von Nahrung wurden massgeblich durch eine *indoor/outdoor*-Unterscheidung von «Arbeit» geprägt. Wie gezeigt, stieg die bezahlte Lohnerwerbsarbeit zum Modell und Massstab auf, an dem unbezahlte Familien- und Hausarbeit gemessen und sozial entwertet wurde: Jene, die draussen arbeiteten, ernährten (mit dem verdienten Geld) jene, die drinnen blieben (und nichts verdienten).⁵⁹

Die Industrialisierung leitete somit eine paradoxe Entwicklung ein: Je stärker sich die gesellschaftlich dominante Definition von «Arbeit» aus den ernährungsbezogenen Tätigkeiten herauslöste, desto ausgeprägter wurde sie mit einer männlichen Ernährerrolle in Verbindung gebracht. Die schlechten Anstellungsbedingungen, die Frauen im *outdoor*-Bereich vorfanden, und ihre gleichzeitige Generalzuständigkeit für die *indoor*-Domäne stärkten das Bild der «Hausfrau» und «Mutter». Die industriegesellschaftliche Ernährerethik war allerdings nicht kongruent mit der Beziehung vieler Lohnarbeiter zum baren Geld. Insbesondere das Trinken wurde immer auch auf Vorstellungen von Geselligkeit und Ehre bezogen, und die daraus resultierende männliche Konsumkultur konnte sich für die Familie negativ auswirken. Bei knappen Löhnen und dem in Kapitel 3 nachgewiesenen hohen Anteil der Nahrungsmittel- an den Gesamtausgaben ging die Fähigkeit des lohnerverbstätigen Mannes, «seine Familie» in Form von Haushaltungsgeld ausreichend mit Nahrungsressourcen zu versorgen, durch das «Versaufen» des Lohnes verloren. Es ist heute kaum mehr abzuschätzen, inwieweit die «Familienernährer»-Vorstellung über ein bloss zweckrationales Argument für die Absicherung einer privilegierten Position in der Familie und zur Durchsetzung von Lohnforderungen hinaus von Männern als gelebte Verantwortung internalisiert wurde und inwieweit es Aktivistinnen der Frauen- und die Antialkoholbewegung waren, die diese Verhaltensnormen den Männern durch verschiedene Formen eines «organisierten Fremdwanges» nahelegen mussten.⁶⁰ Insgesamt wurde aber die Ökonomie der Familie zunehmend vom Lohnverdienst abhängig, der gerade in der Schweiz keineswegs ausschliesslich und vielfach nicht einmal hauptsächlich von Männern beigesteuert wurde.⁶¹ Doch wo das Geld auch immer herkam, Essen und Trinken in der Familie zeitigte einen mikrosozialen Synergieeffekt: Je mehr Personen regelmässig anwesend waren, desto kostengünstiger konnten die Mahlzeiten im Vergleich zu den Auswärtsalternativen hergestellt werden. Den ausserhalb des Haushaltes gegen Lohn Arbeitenden galt es deshalb, die Einsicht zu vermitteln, dass sie mit der mittäglichen Heimkehr mithalfen, den Kaufkraftspielraum der Familie insgesamt zu erweitern. Dabei schaute auch für die privilegierten Esser etwas heraus. Bei Männern schloss sich so die Realisierung persönlicher Vorteile am Familientisch und die Wahrnehmung familiärer Verantwortung nicht aus; die beiden Aspekte konnten sich vielmehr gegenseitig stützen.

Noch bis weit ins 20. Jahrhundert wäre ein starker Ausbau der Auswärtsverpflegung auch deswegen nicht unproblematisch gewesen, weil die niedrigen Lohneinkommen das Familienbudget für arbeitsbezogene Mehrauslagen sehr empfindlich machten. Die Präsidentin des SVV, Else Züblin-Spiller, hatte eine vertiefte Einsicht in diese Zusammenhänge. 1942 schrieb sie, «soweit das zeitlich nur einigermaßen möglich ist muss der Haushaltungsküche der Vorzug gegeben werden, weil dort Köchin und Hausfrau durch liebevolles Eingehen auf die Bedürfnisse und Wünsche der einzelnen Familienmitglieder bessere Resultate und mehr Befriedigung erzielen können». Durch die unbezahlte Arbeit der Hausfrau falle zudem ein «beträchtlicher Kostenbeitrag» weg. Züblin-Spiller zögerte nicht, das Verlangen, die Mahlzeiten zu Hause einzunehmen, mit spezifisch helvetischen Vorzügen zu begründen: Sie betont, «dass wir Schweizer nun einmal starke Individualisten sind und eine unverhältnismässig hohe Esskultur haben. Das fällt einem bei Vergleichen über Gemeinschaftsverpflegung im Auslande stark auf, ganz besonders, wenn wir an Arbei-

terkantinen und ähnliche Einrichtungen denken.»⁶² In der Sitzung der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung (EKKE) vom 16. März 1945 erklärte sie: «Die Kantinenverpflegung ist eben mehr oder weniger ein notwendiges Übel für diejenigen Arbeiter, die über den Mittag nicht nach Hause kehren können. [...] Ganz allgemein kann auch die Beobachtung gemacht werden, dass Männer lieber zu Hause eine etwas einfachere Mahlzeit einnehmen als eine etwas bessere in der Kantine.»⁶³

Solche Argumente hielten sich über den Zweiten Weltkrieg hinaus. 1951 strich Fabrikinspektor Werner Sulzer die «finanzielle Belastung» heraus, die entstehe, «wenn das Mittagsmahl in der Stadt eingenommen werden muss». Sulzer bemerkte «nebenbei» noch, es gehe hier «auch um die Fragen des Familienschutzes [...] da es immer gut ist, wenn der Vater über Mittag nach Hause gehen kann, um dort mit der Familie zu essen, wobei dann auch richtig gekocht wird».⁶⁴ Die SVV-Präsidentin in spe Margrit Bohren-Hoerni konstatierte im selben Sinne 1965: «Ist Gemeinschaftsverpflegung ein Ersatz für die Mahlzeit zu Hause? Diese Formulierung hört man oft, vielleicht noch mit dem Unterton: schlechter Ersatz. Es ist aber eine alte Erfahrung: den Fünfer und das Weggli kann niemand oder die wenigsten haben. Gemeinschaftsverpflegung, die ein tatsächliches Bedürfnis befriedigt, ist etwas Eigenständiges. Sie darf nicht die Absicht verfolgen, die Mahlzeit am Familientisch abzuwerten, sie soll und darf ergänzen.»⁶⁵

Mechanisierung, Arbeitsrhythmus und Mittagessen

Das «Industriesystem» hat die Teilung des Tages in zwei etwa gleich lange Arbeitshälften aus ländlich-bäuerlichen und gewerblich-heimindustriellen Traditionen akkulturiert, und auch die Gesetzgebung liess sich von einer solchen Vorstellung leiten: «Unser Gesetz schreibt nur eine einzige Unterbrechung der Arbeitszeit ausdrücklich vor und zwar muss diese, den Gewohnheiten der Bevölkerung sich anpassend, ungefähr auf die Mitte der Arbeitszeit fallen», schrieb Fridolin Schuler zu Beginn des 20. Jahrhunderts.⁶⁶ Mittagspause hiess Hauptmahlzeit, und diese war seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert, als Gewohnheitseinsichten durch wissenschaftliche Erkenntnisse und sozialpolitische Imperative verdrängt wurden, geradezu sakrosankt: Sowohl aus volksgesundheitlicher wie auch aus familienpolitischer Sicht schien es sinnvoll, wenn sich Familien um die Mittagszeit zu einer gemeinsamen und substanziellen Mahlzeit trafen. Diese Wertung wurde in der Folge von Ergebnissen der ernährungsphysiologischen Forschung gestützt, welche die Mittagszeit «zufolge der erhöhten spontanen Tätigkeit der Verdauungsdrüsen für die Hauptmahlzeit am geeignetsten» erscheinen liessen.⁶⁷

Albert Jung, Privatdozent an der Universität Basel und im Zweiten Weltkrieg einer der aktivsten Ernährungswissenschaftler, stellte in Anlehnung an die Forschungen von A. Jores über physiologische Rhythmen fest, früher sei man von der Annahme ausgegangen, die Tagesperiodik von Hungergefühlen mit der Lebensweise des Menschen zu erklären; heute wisse man, dass es umgekehrt sei und dass sich der Tageslauf des Menschen nach seiner inneren, körpereigenen Rhythmik richte. Mit der Eingliederung in industrielle Arbeitsprozesse, das heisst mit dem Verlust einer naturnahen Lebensweise, seien die Menschen zu Sünden an diesen

biologischen Gesetzen des inneren Rhythmus gezwungen worden, was eine «zunehmende vegetative Labilität» hervorgerufen habe.⁶⁸ Für Jung ergibt sich ein Konflikt zwischen industriellen Zeitrhythmen in Arbeit und Freizeit und dem biologischen Tag-Nacht-Rhythmus des menschlichen Körpers. Im Unterschied zu jenen Vorstellungen, die auf einer Entgegensetzung von «Kapital» (das die Arbeit «maschinisiert») und «Arbeit» (die sich gegen diese Zumutungen zur Wehr setzt) beruhen, geht Jung davon aus, dass die industrielle Lebensweise insgesamt in einen Gegensatz zu körperlichen Gesetzmässigkeiten gerate. Das Problem besteht aus seiner Sicht gerade darin, dass sich die Rationalisierung der Produktion und die Intensivierung des Arbeitsprozesses mit dem Interesse der Arbeitnehmer an mehr Lohn und mehr Freizeit parallelisieren lässt, so dass sich eine produktivistische Komplizenschaft zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern ergibt. Die leibliche Erfahrung des Menschen wird zunehmend überlagert durch die lineare Arbeitszeit sowie konsum- und freizeitgesellschaftliche Interessenorientierungen. Jung warnt aber davor, «dass eine Umstellung unserer Lebensgewohnheiten, die uns sehr passt, auch unserem Körper passe. Überspannen wir den Boden, dann wird unweigerlich der Körper der Stärkere sein». Diese «Gegenwehr des Körpers» mache sich in «nervösen Störungen» bemerkbar, die die unternehmerische Strategie der Produktivitätssteigerung konterkarieren können. Jung geht von der Vermutung aus, der «Rhythmus von Verdauung und Wiederaufladung» sei ein Tag-Nacht-Rhythmus, der «unabhängig von Arbeit-Erholung» verlaufen kann.⁶⁹ Aufgrund dieser Einsichten zieht der Autor den Schluss, die mit fortschreitender Rationalisierung der Industrieproduktion unvermeidlichen Anpassungsleistungen seien durch eine ernährungsphysiologisch sinnvolle Staffelung und Zusammensetzung der Ernährung im Interesse der Optimierung des Gesamtergebnisses nach Möglichkeit zu erleichtern.

Hier schien es indessen immer mehr zum schlechten zu stehen: Während «die Landbevölkerung der ganzen Welt mittags die Hauptmahlzeit hält», zwingen «Technik und Verstädterung [...] den Industriearbeiter und das Verwaltungspersonal, mit dieser natürlichen Gewohnheit zu brechen und die Mahlzeiten anders über den Tag zu verteilen, als es der natürliche Rhythmus von Verdauung und Wiederaufladung zu verlangen scheint. Dem modernen kollektiven Arbeiterhaushalt [...] stellt sich daher die Aufgabe, die Mahlzeiten so zu verteilen, dass, obschon der physiologisch beste Rhythmus aus wirtschaftlichen Gründen verlassen werden muss, die Gesundheit des Arbeiters von der Ernährung her trotzdem gesichert ist und gefördert wird.»⁷⁰ In der Schweiz konnte der mittägliche Familientisch seine grosse Bedeutung auch in den proletarischen Milieus industrialisierter Regionen halten: In allen Landesgegenden der Schweiz war die Mittagspause im 19. Jahrhundert relativ lang, und sie blieb es bis über die Mitte des 20. Jahrhunderts hinaus.

Schon im ersten Fabrikinspektorenbericht von 1879 wurde festgehalten: «Die wohlthätige Vorschrift, dass Frauenpersonen, welche ein Hauswesen zu besorgen haben, eine halbe Stunde vor der Mittagspause entlassen werden müssen, insofern die Letztere nicht 1 1/2 Stunden beträgt, wird überall gehalten und hat in manchen Fabriken zu einer Ausdehnung der Mittagspause auf 1 1/2 Stunden für alle Arbeiter geführt.»⁷¹ Die Mittagszeit «wurde wiederholt zu kürzen gesucht, jedoch gestatteten dies die Behörden nie. Eine Verschiebung auf die Nachmittagsstunden wurde in seltenen Ausnahmefällen ungern und nur vorübergehend gewährt, namentlich im Hinblick auf die häusliche Störung, welche sich bei Verlegung der Hauptmahlzeit

auf eine bei anderen Berufsarten nirgends übliche Zeit ergibt», wurde im kurz nach der Jahrhundertwende erschienenen «Handwörterbuch» von Naum Reichesberg festgehalten.⁷² Was speziell die zusätzlich mit dem Kochen beanspruchten Fabrikarbeiterinnen anbelangt, so wurde die lange Dauer der Mittagspause bereits anhand einer Untersuchung aus dem Jahre 1928 erwähnt: Nur bei 4 Prozent betrug der Arbeitsunterbruch bloss die gesetzlich vorgeschriebene Stunde.⁷³ Noch nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die «schweizerische Arbeitszeit» als eine «in den weitaus meisten Betrieben in 2 Arbeitshalbtage» zerfallende definiert, und die durchschnittliche Mittagspause wurde mit zwei Stunden angegeben. «Die in der Schweiz eingebürgerte Gewohnheit – zwei Arbeitshalbtage durch eine zweistündige Mittagsrast getrennt – beruht auf Empirie und ist physiologisch begründet», hielt Alfred Fleisch 1947 fest.⁷⁴

Widerstände gegen die «englische Tischzeit»

Bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts war allerdings die Einführung der sogenannten englischen Arbeitszeit ein Thema. Voraussetzung dafür war der 8-Stunden-Tag, der von der Arbeiterbewegung seit den ausgehenden 1880er Jahren nach dem Motto «8 Stunden Arbeit, 8 Stunden Erholung, 8 Stunden Schlaf» als neues, harmonisch ausbalanciertes industrie-gesellschaftliches Zeitmodell propagiert wurde.⁷⁵ Etienne Grandjean stellte 1960 rückblickend fest, man sei damals «ganz allgemein davon ausgegangen, dass man sich gesagt hat, der 8-Stunden-Tag ist normal».⁷⁶ Die «englische Arbeitszeit» beruhte auf der Verteilung der wöchentlichen Arbeitszeit von 48 Stunden auf 6 Tage à 8 Stunden; ihr Hauptmerkmal war die stark verkürzte Mittagszeit. «Englisch» war an diesem Modell zweierlei: Erstens war England als «Werkstatt der Welt» und als fortgeschrittenste Industrienation im 19. Jahrhundert jenes Land, in dem die Arbeiterbewegung eine Strategie entwickelt hatte, um die Probleme der Fabrikarbeit mittels einer substanziellen Verkürzung der Arbeitszeit zu lösen. Zweitens pflegten die Engländer einem beliebten Klischee zufolge morgens ein dermassen eiweiss- und fetthaltiges Frühstück einzunehmen, dass sie die mit einer Verkürzung der Mittagspause auf 30 Minuten einhergehende kalorienmässige Komprimierung des Mittagessens vertragen konnten.⁷⁷ Dass in englischen Arbeiterhaushalten gerade nicht ausgiebig gefrühstückt wurde, beeinträchtigte diese Vorstellung nicht.⁷⁸ Faktisch dürfte demnach – was das Frühstück betraf – die Situation in England und in der Schweiz gar nicht so unähnlich gewesen sein. Albert Jung hielt jedenfalls 1952 fest, hierzulande könnten die meisten Leute «vor 6 Uhr nicht genügend frühstücken. Der Verdauungsapparat und die Verarbeitung sind noch nicht bereit. Es fehlen auch oft noch Appetit und Hunger.»⁷⁹ In der Schweiz lässt sich damit ein Zusammenwirken des Hanges, in der Familienrunde zu essen, mit der mangelnden Fähigkeit der Arbeiterbewegung, eine Senkung der täglichen Arbeitszeit durchzusetzen, feststellen.

Interessant ist die Tatsache, dass die «englische Arbeitszeit» anfänglich als «englische Tischzeit» und damit in esskulturellen Kategorien diskutiert wurde. «Nach verschiedenen Mitteilungen kompetenter Personen – so bemerkte Fridolin Schuler 1903 – hat man in Deutschland mit der englischen Tischzeit schlechte Erfahrungen gemacht. «Vielfach wird von den Kassenärzten geklagt, dass die mit englischer

Tischzeit arbeitenden Angestellten häufiger erkranken als andere», und eine Frauenärztin schreibt: «Alle diejenigen Mädchen, die in Geschäften mit englischer Tischzeit angestellt sind, d. h. die, welche in einer höchstens 1/2-stündigen Pause nur Kaffee oder Milch und belegte Butterbrote und erst abends die Hauptmahlzeit geniessen, werden im Laufe der Jahre magenleidend.»⁸⁰

1910 befasste sich auch die «Schweizerische Metallarbeiterzeitung» mit dem Thema «englische Arbeitszeit». Je grösser der Betrieb und das in Fabrikanlagen und Maschinen investierte Kapital, desto wichtiger sei deren rationelle Ausnutzung. Und je grösser die Entfernungen zwischen Unternehmensstandorten und Wohnvierteln sei, desto weniger könnten sich die Arbeiterinnen und Arbeiter noch zu Hause ernähren: So lauteten die Basisargumente dieses Beitrages. Steigende Kapitalintensität der Produktion und zunehmende Distanz zwischen Familie und Fabrik hätten die traditionelle Zweiteilung des Arbeitstages aufgehoben. Für Winterthur und die Umgebung, wo «abnorme Verhältnisse» herrschten, wurde bemerkt: «Die Mehrzahl der Arbeiter muss nach Hause rennen, um in aller Hast das Mittagessen hinunter zu schlingen. Kaum ist dies geschehen, geht es wieder im Eilzugtempo der Fabrik zu. Dadurch wird der Wert der Mahlzeit für die Wiederherstellung der Kraft beträchtlich herabgemindert.» Auch an manchen anderen Industrieorten sei die räumliche Entfernung der Wohnorte von den Fabriken inzwischen so gross geworden, «dass viele Arbeiter auf die Heimkehr zum Mittagessen verzichten müssen». Die Industriellen würden übersehen, dass die «unsinnige Kraftvergeudung», die der lange Anmarschweg von zu Hause in den Betrieb und wieder zurück darstelle, «sich rächen muss auf Kosten des Quantums und der Qualität der Arbeitsleistung in der Fabrik», denn «ein Teil der in der Fabrik verbrauchten Zeit sinkt dadurch herab zur blossen Präsenzzeit». Der «ganz ausserordentliche Kraftverlust», der durch dieses negative Zusammenwirken von industriellem Zeitregime und Siedlungsstruktur entstehe, habe «die Konkurrenzfähigkeit unserer Industrie erheblich beeinträchtigt», wobei «die Unternehmer, die jede Anstrengung der Arbeiterorganisationen, die industriellen Arbeitsverhältnisse zu verbessern, als unerhörtes Attentat auf die Grundlagen der Existenz der Industrie denunzieren», diese Verluste merkwürdigerweise nicht zur Kenntnis nähmen. Dort, wo (wie bei der Firma Maggi in Kempthal) die neue «englische Arbeitszeit» für das Büropersonal eingeführt worden sei, habe sie sich bewährt. Sie sei ebenso vorteilhaft für die Unternehmer, wie sie zur «physischen Hebung der Arbeiterschaft» beitrage.⁸¹

«Normalarbeitswoche» und freier Samstagnachmittag

Neben der Einführung der «englischen Arbeitszeit» in jenen Bereichen, die nicht der gesetzlichen Norm der mindestens einstündigen Mittagspause unterlagen, wurde auch bereits im ausgehenden 19. Jahrhundert die Einführung des freien Samstagnachmittags aktuell. Fridolin Schuler sprach 1903 von «nicht gerade ermutigenden» Erfahrungen mit der zeitlichen Ausdehnung des arbeitsfreien Wochenendes und kritisierte den «Kompromiss zwischen den verschiedenen Wünschen und Interessen [...], welcher den Hausfrauen eine geringe Erleichterung bringen und mehr den Männern Vergnügen verursachen wird». Im übrigen konstatierte er, bei der «Verkürzung oder Beseitigung der Samstagnachmittagsarbeit», die «lange Gegen-

stand eifriger Kontoverse» gewesen sei, hätten «kirchliche Gründe [...] eine grosse Rolle gespielt, noch mehr als hygienische und sozialpolitische».⁸²

Als im Sommer 1914 der Erste Weltkrieg ausbrach, verzichtete der Bundesrat auf eine Inkraftsetzung des revidierten Fabrikgesetzes, so dass für fünf Jahre ein Interregnum mit zunehmender Willkür herrschte, das auch die Anwendung der «englischen Arbeitszeit» mit verkürztem Mittagstisch förderte.⁸³ 1914/15 hielt der Bericht eines Fabrikinspektors für die Westschweiz fest: «La réduction de la pause du midi devient plus fréquente, et les ouvriers éloignés de leur domicile n'ont plus le temps d'y rentrer pour dîner.»⁸⁴ Zwei Jahre später, 1916/17, wurde derselbe Sachverhalt auch für die Deutschschweiz vermerkt: «Ein Moment, das die Entstehung neuer Speiseanstalten begünstigt hat, ist die verkürzte Mittagspause, denn viele Arbeiter sind durch sie gezwungen, eine kleine Mahlzeit in der Fabrik einzunehmen.»⁸⁵ Ein weiterer Bericht kommentierte: «Die Mittagspausen wurden immer kürzer, die Fahrzeiten für auswärts wohnende Arbeiter immer länger und unbequemer, die Fahrkosten immer höher. Einzig rationell schien es daher, die Mittagsmahlzeit in die Fabrik zu verlegen.»⁸⁶

Nach dem Ersten Weltkrieg wurden wiederum verstärkt Widerstände gegen die Einführung der neuen Ernährungssitten artikuliert. Im «Protokoll der Konferenz der Arbeiter des SMUV» vom 29./30. März 1919 bemerkte zum Beispiel der Luzerner Vertreter: «Die englische Arbeitszeit kann für Luzern nicht in Frage kommen, da die allgemeinen Verhältnisse, unter denen die dortigen Arbeiter leben, dagegen sprechen.»⁸⁷ Auch arbeitswissenschaftliche Argumente sprachen für die alte Gewohnheit des Zuhauseessens. Jean Waldsburger schrieb 1923, die «Einhaltung einer Mittagspause» sei ein «arbeitsökonomisches Postulat, von dessen Verwirklichung die Erhöhung der Ergiebigkeit der Nachmittagsleistung des Arbeiters in weitem Masse abhängig ist, weil es erwiesen ist, dass zu Beginn der Verdauungstätigkeit nicht gearbeitet werden soll, will man nicht die künftige Leistungsfähigkeit des Arbeiters durch Störung des Kräfteersatzes gefährden»⁸⁸ Die neuen Fortbewegungsmöglichkeiten, wie sie das immer wieder erwähnte Velo bot, unterstützten das Bestreben der Arbeiterinnen und Arbeiter, trotz grösserer Entfernung über den Mittag nach Hause zu fahren.⁸⁹ Die Entwicklung der Siedlungsstruktur und die Ausdehnung der Arbeitsmärkte machte allerdings die potentiellen Zeitgewinne durch technisch gesteigerte Mobilität wiederum zunichte. Margarita Gagg führte in ihrer 1928 publizierten Studie über «Die Frau in der schweizerischen Industrie» eine Tabelle auf, die für die Kantone Solothurn und Baselland zeigt, dass nur 42,2 Prozent beziehungsweise 57,3 Prozent der Arbeiterschaft ortsansässig waren. Von den auswärts wohnenden hatten 18,7 Prozent beziehungsweise 17,5 Prozent einen Weg von bis zu 3 Kilometern, weitere 27 Prozent beziehungsweise 19,2 Prozent einen solchen von bis zu 8 Kilometern zurückzulegen.⁹⁰

In der Zwischenkriegszeit zeigte es sich aber auch, dass die Komprimierung der Mittagspause auf ein Minimalmass weniger mit der «englischen Arbeitszeit» im präzisen Sinne (6 mal 8 Stunden pro Woche, das heisst kein freier Samstagnachmittag) zusammenhing, sondern primär durch eine Verkürzung der Arbeitswoche beziehungsweise eine Ausdehnung des Wochenendes motiviert war. Um eine derartige Regelung zu ermöglichen, hatte das 1914 revidierte, jedoch erst auf Beginn des Jahres 1920 in Kraft gesetzte neue Fabrikgesetz den «Normalarbeitstag» ersetzt durch die «Normalarbeitswoche». Artikel 40 des Gesetzes hielt fest, die wöchent-

liche Arbeitszeit dürfe 48 Stunden nicht überschreiten; wenn am Samstag weniger als 8 Stunden gearbeitet würde, «so darf der Rest der achtundvierzig Stunden auf die übrigen Werktage verteilt werden».⁹¹ Damit war der Weg frei zur Einführung des freien Samstagnachmittags nach dem Kompensationsprinzip, wonach die ausfallenden Stunden zwischen Montag und Freitag vorgearbeitet werden mussten.⁹² Indem gleichzeitig mit Artikel 42 festgeschrieben wurde, die Mittagspause müsse, falls die Tagesarbeitszeit länger als acht Stunden betrage, mindestens eine Stunde dauern, wurde gewissermassen eine Alternative formuliert: entweder «englische Arbeitszeit» (mit 6 mal 8 Stunden und kurzer Mittagspause) oder freier Samstagnachmittag (mit mehr als 8 Stunden zwischen Montag und Freitag). Um hier den Spielraum zu vergrössern, hatte die nationalrätliche Kommission im Vorfeld der Revision vergeblich versucht, die Möglichkeit einer Verkürzung der Mittagszeit auf 30 Minuten auch bei einem 9stündigen Arbeitstag vorzusehen.⁹³ Je mehr die 48-Stunden-Woche zu Beginn der 1920er Jahre durch Ausnahmebestimmungen ausgehöhlt wurde, desto unattraktiver wurde die «englische Arbeitszeit» aus unternehmerischer Sicht.⁹⁴

Auch die Arbeiterschaft entwickelte eine deutliche Priorität für das längere Wochenende. «Die 5 1/2-Tagewoche mit freiem Samstagnachmittag ist so stark im bürgerlichen Leben verwurzelt, dass der Ausspruch eines bibelfesten Handwerksmeisters <6 Tage sollst Du arbeiten> ganz vereinzelt dasteht», ist im Fabrikinspektorenbericht von 1930/31 nachzulesen, und es werden die Bemühungen erwähnt, «unter Beibehaltung des freien Samstagnachmittages das Tagespensum an den 5 andern Werktagen durch Verkürzung der Mittagspause auf eine halbe Stunde zusammenzudrängen».⁹⁵ 1935 wurde festgehalten, die Verteilung der gesetzlichen Wochenarbeitsstunden auf eine 5 1/2-Tage-Woche sei «bei der Arbeiterschaft sehr beliebt» und es liessen sich auch Versuche feststellen, dazu noch die Mittagszeit zu verkürzen. «Wir mussten in verschiedenen Fällen darauf aufmerksam machen, dass die Verkürzung dieser Pause auf weniger als 1 Stunde unzulässig sei, wenn die gesamte Tagesarbeit länger als 8 Stunden dauere.»⁹⁶ Und das war in immer stärkerem Ausmass der Fall. In einer Publikation zur Fabrikgesetzgebung aus dem Jahre 1951 wurde festgehalten, der freie Samstagnachmittag sei zwar nicht gesetzliche Vorschrift, habe sich jedoch «allgemein eingebürgert».⁹⁷ 1951 berichtete Fabrikinspektor Werner Sulzer, schon mehr als ein Viertel aller Firmen in der Schweiz seien dazu übergegangen, die 48 Wochenarbeitsstunden auf fünf Tage zu verteilen. «Dies ergibt nun eine tägliche Arbeitszeit von 9 Stunden und 36 Minuten, was also eine erhebliche Verlängerung der täglichen Arbeitszeit bedeutet.» Sulzer konstatierte einen «gewissen Widerspruch zwischen den sozialen Vorteilen der Fünftagewoche und den möglichen Nachteilen der verlängerten täglichen Arbeitszeit».⁹⁸ So bleibe es auch bei einer mindestens einstündigen Mittagspause für die Arbeiterschaft, und «die oft angeführte Tatsache, dass bei einer längeren Mittagspause viele Leute nach Hause gehen, die dann aber wegen ihres weiten Heimweges zu Hause kaum Zeit zum Essen haben, bevor sie wieder an die Arbeit gehen müssen», zeigte, «wie sehr die Leute es schätzen, zu Hause essen zu können».

Aus Sulzers Sicht konnte «die verkürzte Mittagspause [...] eventuell noch angehen für Büropersonal, wobei aber unbedingt die früher von Gewerbeärzten angeprangerte Stullenverpflegung vermieden werden sollte».⁹⁹ Das Beispiel der Ciba hat gezeigt, dass das Personal kaufmännischer und technischer Büros, das keine indu-

strielle Arbeit im Sinne des Fabrikgesetzes leistete und nicht den entsprechenden Regelungen unterworfen war, bei der freizeitgesellschaftlichen Reorganisation des Arbeitstages eine Pionierrolle übernehmen konnte.¹⁰⁰ Angestellte wurden – gemessen am Zielhorizont der modernen Konsum- und Freizeitgesellschaft – privilegiert und symbolisch als eine gegenüber der Arbeiterschaft im Betriebsleben unterscheidbare Gruppe abgegrenzt, ohne dass dieser Status vertragspolitisch und arbeitsrechtlich abgesichert worden wäre. Der tägliche Gang in die Kantine war damit auch ein Tatbeweis für eine sozialfriedliche Ausgestaltung industrieller Beziehungen ohne Gesamtarbeitsverträge und Fabrikgesetz. Erst im Konjunkturaufschwung der Nachkriegszeit wurde die Verrechtlichung der Beziehungen zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern in vollem Ausmass auf die Angestellten ausgedehnt. Dies schuf die Grundlage für das hierarchieindifferente Betriebsrestaurant, das punkto Zugänglichkeit und Angebotspalette nicht mehr auf einer Unterscheidung zwischen der Fabrikarbeiterschaft und dem angestellten Personal beruhte, sondern auf der Selbstdefinition der Arbeitnehmer beziehungsweise Mitarbeiterinnen und -mitarbeiter. Individuelle Zeitpräferenzen (Quicklunch versus behagliches Essen) und persönliche Ernährungsbedürfnisse (Fitnesssteller versus «Holzfäller»-Menu) determinierten nun die Nachfrage. Die Einführung neuer, auf einer drastischen Verkürzung der Mittagszeit basierender Arbeitszeitmodelle im *blue-collar*-Segment der Belegschaft wurde in der Schweiz jedoch nicht nur durch die restriktiven Vorschriften des Fabrikgesetzes behindert. Eine weit wirksamere Bremse war die bereits angesprochene tiefsitzende Abneigung, sich von lieb gewonnenen Gewohnheiten und Statuspositionen, wie sie in der Endoküche gewährleistet waren, zu verabschieden.

«Amerikanisierung» der Kantine?

Im Zweiten Weltkrieg wurde die Frage einer verkürzten Mittagszeit – wie schon in den Jahren 1914/18 – im Zusammenhang mit dem herrschenden Energiemangel diskutiert. Eine Mittagspause von 1/2 bis 1 Stunde wurde allerdings «als zu kurz empfunden, um ein reichliches, nährendes und wegen der Art unserer Kriegsernährung voluminöses Mittagessen einzunehmen», wie der Präsident der EKKE 1947 feststellte.¹⁰¹ Erst nach 1945 half der Hang zu frühem Feierabend und mehr Freizeit, diesbezügliche Widerstände abzubauen, wobei hier soziostrukturelle Faktoren («grössere Entfernung zwischen Wohn- und Arbeitsort») mit der Präferenz für frühen Feierabend zusammenwirkten: Wenn das Mittagessen schon im Betrieb eingenommen werden musste, dann sollte das kurz und rationell passieren. Im Jahresbericht des SVV von 1951 wurde dazu ausgeführt, die meisten «drängen darauf, möglichst früh wieder nach Hause zurückzukehren, also die Mittagspause zu verkürzen, damit der Abend länger wird». Wie der Ernährungswissenschaftler Albert Jung betonte auch der SVV die innerbetriebliche Interessenparallelität, die dieser Entwicklung zugrunde lag: «Hand in Hand mit diesem Interesse [der Arbeitnehmer] geht die Tendenz des Betriebswirtschaftlers, der aus Rücksicht auf die Kosten und auf die technische Leistungsmöglichkeit des modernen maschinell und apparativ ausgestatteten Arbeitsplatzes vom Arbeiter eine stets grössere Anpassungsleistung verlangt.» Die Bestrebungen in Richtung rationelle Betriebsführung «decken sich insofern mit den Wünschen des Arbeiters, als auch dieser die Arbeitspausen mög-

lichst zu verkürzen trachtet».¹⁰² Mit dieser zeitlichen Komprimierung des Mittagessens ergab sich auch unter energetischem Gesichtspunkt eine Neugewichtung der Mahlzeiten im Tagesrhythmus. Die Arbeitnehmer liessen sich einerseits von der Ökonomie des Familienhaushaltes leiten, die eine Reduktion der Ausgaben in der Kantine nahelegte; andererseits konnten infolge des Wegfallens der Ruhepause nach dem Essen die Verdauungsorgane nicht zu stark strapaziert werden. Das Mittagessen büsste damit seine zentrale Stellung für die Kalorienversorgung ein. «Da in der Regel die Verpflegung ausserhalb des Hauses teurer, die Mittagspause kürzer ist und ferner der arbeitende Mensch instinktiv merkt, dass eine grosse Mahlzeit die unmittelbar folgende Arbeit stört, bringt die durchgehende Arbeitszeit auch Änderungen in der üblichen Ernährung mit sich: Das Abendessen wird zur Hauptmahlzeit, während das Mittagessen allmählich die Form einer grösseren Zwischenverpflegung annimmt», schrieb Etienne Grandjean 1963.¹⁰³

Mit dieser Entwicklung zur kürzeren Mittagspause nach dem Zweiten Weltkrieg ergab sich eine neue Problemstellung: Wenn das *in-plant-feeding* zu einem zentralen Moment der Produktionsorganisation und Arbeitszeitgestaltung wurde, dann lag es nahe, nach rationellen Lösungen der Kantinenernährung zu suchen, die ihrerseits eine Anpassungsbereitschaft des Betriebes voraussetzten. Grundsätzlich ging es darum, die Versorgungsinfrastrukturen nicht auf «das Mittagessen», das heisst auf einen im Tagesverlauf einmaligen Spitzenwert, sondern auf einen «steten Zustrom von Gästen» auszulegen, was eine Desynchronisierung kollektiver Rhythmen – die Einführung einer «gestaffelten Mittagspause» – voraussetzte. Um das Problem zu verdeutlichen, verglich der SVV diese «amerikanische Lösung», mit der «die Kantine besser ausgenützt und rationeller betrieben werden kann», mit dem schweizerischen Usus: Hier «werden sämtliche Arbeiter und Angestellte sozusagen gleichzeitig in die Mittagspause entlassen. Es ist Aufgabe der Kantine, mit dem Ansturm fertig zu werden.» Unter den Hemmnissen, die eine solche «Amerikanisierung» der Kantine in der Schweiz erschwerten, betonte der SVV «die Tatsache, dass in der Schweiz ein wesentlicher Teil der Belegschaft über Mittag nach Hause zum Essen geht», und die «Vorschrift des Fabrikgesetzes über die mindestens einstündige Mittagspause bei mehr als achtstündiger Arbeitsdauer».¹⁰⁴ Diese Bemerkungen zeigen, dass in der Schweiz auch Mitte des 20. Jahrhunderts die Tradition des langen Mittagessens daheim noch nicht ausgehöhlt, ja sogar in der gesetzlichen Normierung des Arbeitstages vorgesehen war.

Gesetzlicher Normalarbeitstag und geschlechtsspezifische Arbeitsteilung

Es wurde bereits mehrmals auf fabrikgesetzliche Normen Bezug genommen, die den rechtlichen Spielraum für die Gestaltung des Essens und Trinkens in der Fabrik abgaben. Das Fabrikgesetz stellte dabei den Versuch dar, das «Industriesystem» in eine politische Regulierung einzubinden, die es ermöglichen sollte, gesamtwirtschaftliche und volksgesundheitliche Probleme, die mit dem Übergang zur mechanisierten Fabrikproduktion und der extensiven Ausbeutung von Arbeitskräften auftauchten, einer Lösung entgegenzuführen. 1877 wurde das Eidgenössische Fabrikgesetz nach einem heftigen Abstimmungskampf angenommen. Damit konnten die

bisher in einigen kantonalen Gesetzen verankerten Bestimmungen über die Arbeit in den Fabriken auf nationaler Ebene durchgesetzt und die Fabrikinspektion auf die ganze Schweiz ausgedehnt werden (Artikel 18).¹⁰⁵ Das Fabrikgesetz hob (in Artikel 3) die «besonderen Gefahren für Gesundheit und Leben der Arbeiter und der Bevölkerung der Umgebung» hervor und beschränkte «die Dauer der regelmässigen Arbeit eines Tages» auf maximal 11 Stunden (Artikel 11). Nachtarbeit war «bloss ausnahmsweise zulässig» und Sonntagsarbeit wurde, «Notfälle vorbehalten», untersagt (Artikel 13 und 14). Kinderarbeit (Arbeit für unter 14jährige) unterstand fortan einem generellen Verbot (Artikel 16). Das Gesetz enthielt auch verschiedene für die Ernährung der Fabrikarbeiterinnen und -arbeiter relevante Bestimmungen.¹⁰⁶

Das Hauptanliegen des Fabrikgesetzes war es, die zentralen Eckwerte, innerhalb derer die fabrikmässige Industriearbeit gestaltet werden konnte, festzusetzen und damit die Parameter zu fixieren, die dem Austauschgefüge von Geldlohn und Arbeitsleistung zugrunde liegen. Mit dem Fabrikgesetz wurde auf diese Weise ein «Normalarbeitstag» geschaffen, wobei «Arbeit» durch ihre Körperlichkeit und ihren Bezug zu Maschinen definiert war. Das kaufmännische und technische Personal blieb von dieser gesetzlichen Regulierung des Arbeitstages noch fast ein Jahrhundert lang nicht betroffen; erst das neue Arbeitsgesetz von 1966 (das «Bundesgesetz über die Arbeit in Industrie, Handel und Gewerbe») weitete die Bestimmungen über Höchstarbeitszeit, Gesundheitsvorsorge, Unfallverhütung sowie den Arbeitsschutz für Frauen und Jugendliche auf die Kategorie der Angestellten aus.¹⁰⁷

Indem die gesetzliche Normierung die bezahlte Lohnarbeit der Arbeiterinnen und Arbeiter bestimmten Regeln unterwarf, wurden Erwartungshaltungen rationalisiert und Leistungsanforderungen überblickbarer gemacht. Das Fabrikgesetz schuf damit wichtige Voraussetzungen für jene Formen der Verrechtlichung, die seit den 1890er Jahren aus dem *collective bargaining* zwischen Tarifpartnern – zwischen Unternehmerverbänden und organisierter Arbeiterbewegung – resultierten. Politischer Legiferierungsprozess und Verhandlungslösungen, das heisst (Arbeits-)Gesetze und (Tarif-)Verträge, stützten sich gegenseitig.¹⁰⁸ Die entsprechenden Auseinandersetzungen kreisten im ausgehenden 19. Jahrhundert um das Schlagwort des (gekürzten) «Normalarbeitstages»: Gefordert wurde von Seiten der Arbeiterbewegung eine Beschränkung der Dauer der «normal» geregelten Arbeitszeit auf 8 Stunden.¹⁰⁹ Auch wenn in der Industrie dieser 8-Stunden-Arbeitstag noch lange ein Fernziel blieb und erst im Gefolge des Landesgeneralstreiks (und auch hier erst auf einer prekären Basis) durchgesetzt werden konnte,¹¹⁰ spielte die Schweiz, die bei der Durchsetzung des gesetzlich geregelten «Normalarbeitstages» zur Avantgarde gehörte, nun die Rolle einer *Arrièregarde*. Mit der Verkürzung der täglichen Arbeitszeit hinkte sie schon bald der internationalen Entwicklung hinterdrein. Erst 1891 wurde hierzulande der 10-Stunden-Tag eingeführt beziehungsweise durchgesetzt.

Von Anfang an existierte trotz anderslautender Propaganda, die den alsbaldigen Ruin der schweizerischen Industrie in Aussicht stellte, die Vermutung, ein solcher-massen regulierter Arbeitstag könnte sich längerfristig positiv auf den Geschäftsgang von Industrieunternehmen auswirken. Zu Beginn der 1880er Jahre wurde in einem Fabrikinspektorenbericht festgehalten, «über den Einfluss des Normalarbeitstages auf die Produktion» liesse sich «nichts Bestimmtes sagen. Die Ansichten sind darüber ungemein verschieden; – genaue statistische Erhebungen sind frü-

her beim 12stündigen Arbeitstag sehr selten gemacht worden.»¹¹¹ Für Naum Reichesberg war es indessen nach der Jahrhundertwende klar, dass die Normierung des Arbeitstages «die gefürchteten schädlichen Wirkungen auf die Qualität und Quantität des Arbeitsproduktes» und damit eine Einbusse an Leistungskraft verhinderte: Die Verbesserung der Konkurrenzfähigkeit gelang «zum Teil durch Vermehrung der Tourenzahl der Maschinen, in der Hauptsache durch pünktlicheres Einhalten der Arbeitszeit, Kürzung der Pausen, Erhöhung der Arbeitsleistungen».¹¹²

Dass das Fabrikgesetz anfänglich bei den Arbeiterinnen und Arbeitern nicht populär war, ist damit zu erklären, dass die Lohnarbeit erst im Begriffe war, von einer externen Verdienstquelle der Familienökonomie zu einer Lebensform *sui generis* zu werden.¹¹³ Im ausgehenden 19. Jahrhundert begann die Arbeiterschaft – nicht zuletzt unter dem Einfluss der Gewerkschaften und der Linksparteien – in der gesetzlichen Regulierung des Normalarbeitstages eine wirksame Ergänzung zur «Kartellierung der Arbeit»¹¹⁴ und damit einen Gewinn an Sicherheit zu sehen. «Ohne die unbequeme, den Preis der Arbeitskraft steigernde Tätigkeit der Gewerkschaftsbewegung hätte der maschinelle Betrieb ohne Zweifel heute noch nicht jene Bedeutung erlangt, die ihm jetzt zukommt. So bewirkt der Klassenkampf – oberflächlich beurteilt eine produktionshindernde Erscheinung – grosse Fortschritte in der Produktionsweise», erklärte das Schweizerische Arbeitersekretariat 1913 in einem Beitrag über die «Verunselbständigung der menschlichen Arbeitskraft».¹¹⁵

Solche «Fortschritte in der Produktionsweise» waren im haus- und familienwirtschaftlichen Bereich weniger gut zu organisieren; hier stiess auch der Normalarbeitstag an die Grenzen seiner Verallgemeinerbarkeit und entfaltete damit eine geschlechtsspezifische Selektivität. Aus der Perspektive des Industriebetriebes, in dem die bezahlte Lohnerwerbsarbeit abgeleistet wurde, erschienen die im Bereich der Familie und des Haushalts wirkenden Frauen zunehmend als «Zeitchaotinnen», die sich keinem klaren Arbeitsmuster zu fügen imstande waren, weil immer wieder etwas dazwischen kommen konnte.¹¹⁶ Dass für den Mann morgens ein Korb mit der Mittagsmahlzeit bereit oder dass mittags eine warme Mahlzeit auf dem Tisch stand: das war «einfach so». Die zahlreich in der Industrie oder sonstwie beschäftigten Frauen, die substantiell zum Lohnerwerbseinkommen von Familien beitrugen, konnten allerdings weniger dieser «Alltagsvergessenheit der Männer»¹¹⁷ anheimfallen. Gerade die anspruchsvolle Aufgabe, die Ernährung der Familie sicherzustellen, macht deutlich, dass das industrielle Zeitregime auch ein Arrangement geschlechtlicher Arbeitsteilung implizierte. Männer konnten sich auf das «Berufsleben» zurückziehen – Frauen hatten sich als «Grenzgängerinnen zwischen Haus- und Berufsarbeit» auch um den «Rest» zu kümmern. An ihrer Biographie und Lebensführung zeigten sich geradezu seismographisch die Erschütterungen traditioneller Lebensformen, welche durch den industriellen Umbau der Gesellschaft verursacht wurden.¹¹⁸

Parlament und Regierung hatten eine Vorstellung von diesen Zusammenhängen, als sie das erste schweizerische Fabrikgesetz vorbereiteten. Das Fabrikgesetz kombinierte Bestimmungen, die auf die physisch-psychische Regeneration der Arbeitskräfte ganz allgemein ausgerichtet waren, mit speziellen Vorschriften für Frauen, die dadurch – unter anderem – in die Lage versetzt werden sollten, ihrer Doppelrolle gerecht zu werden. So postulierte Artikel 11 des Gesetzes: «Für das Mit-

tagessen ist um die Mitte der Arbeitszeit wenigstens eine Stunde frei zu geben. Arbeitern, welche ihr Mittagssmahl mitbringen oder dasselbe sich bringen lassen, sollen ausserhalb der gewohnten Arbeitsräume angemessene, im Winter geheizte Lokalitäten unentgeltlich zur Verfügung gestellt werden.» Artikel 15, der generell die Beschäftigung von Frauen in Fabriken regelte, schrieb vor, weibliche Erwerbstätige, «die ein Hauswesen zu besorgen haben», seien eine halbe Stunde vor der Mittagspause zu entlassen, sofern diese nicht mindestens 1 1/2 Stunden betrage.¹¹⁹ Soziolinguistisch interessant ist der Sachverhalt, dass dort, wo explizit von der Arbeitskraft – im Sinne eines arbeitenden Körpers – die Rede ist, immer nur die männliche Form «der Arbeiter» gebraucht wird, während zum Beispiel bei der Vorschrift, der Fabrikbesitzer solle «im weiteren auch wachen über die guten Sitten und den öffentlichen Anstand», die «Arbeiterinnen» nicht nur mit gemeint, sondern explizit angesprochen werden.

Frauen genossen in diesem Gesetz einen Ausnahmestatus, der sich auf ihre sittlichen und häuslichen Verpflichtungen bezog. Gerade weil sie einen grossen Anteil an den in der Industrie Beschäftigten stellten, musste auf die informelle geschlechtsspezifische Arbeitsteilung Rücksicht genommen werden. Indem er gegenüber weiblichen Erwerbstätigen eine Konzession vorsah, sanktionierte der Gesetzestext jedoch die Familienideologie und schrieb sozusagen die Doppelbelastung der Frauen fest: Diesen oblag es ganz selbstverständlich, einen Haushalt zu besorgen, und dafür brauchten sie etwas mehr Zeit. Doch das Kochen des Mittagessens war nur die Spitze des Eisberges. Unter der Oberfläche des Wirtschaftssystems versteckte sich ein weiteres grosses Quantum an physisch teilweise harter Arbeit, und aus diesem Sachverhalt resultierten Rollenkonflikte und prekäre Aufgabenkumulationen. Die langen Präsenzzeiten und die stark beanspruchende und ermüdende Arbeit im industriellen Sektor gingen auf Kosten familiärer Versorgungs- und Entsorgungsleistungen, auf die dieser wiederum zwingend angewiesen war. Diese Probleme wurden von politischen Instanzen durchaus wahrgenommen: «Im Hinblick auf die Revision des Fabrikgesetzes erhält die Zusammensetzung der Arbeiterschaft nach dem Geschlecht eine erhöhte Bedeutung», wurde im Kommentar zur Fabrikstatistik von 1911 festgehalten.¹²⁰ Auf welche Schwierigkeiten der Versuch stiess, hier einen Überblick zu gewinnen, zeigt die Schilderung über die Erhebung von Daten zur neugeschaffenen Kategorie «Arbeiterinnen, die ein Hauswesen zu besorgen haben»: «Die Frage nach diesen Arbeiterinnen hat bei manchen Arbeitgebern Kopfschütteln, ja Unwillen verursacht. Sie wussten wohl selbst nicht, wie viele solcher sie haben, und es ist vorgekommen, dass die Antwort zuerst verweigert wurde, weil sie zu viele Mühe verursache. Andere waren im Zweifel, wen die Frage eigentlich im Auge habe; aus der gleichen Familie besorge bald die eine, bald die andere Person das Hauswesen, dort tue es Mutter oder Schwester einer Arbeiterin. Ein Fabrikant teilte einfach mit, wie seine Arbeiterinnen Mittagspause machen, und wollte es dem Fabrikinspektor überlassen, die Zählkarte auszufüllen.»¹²¹ Das Resultat der entsprechenden Statistik ergab schliesslich, dass insgesamt 31,4 Prozent aller über 18jährigen «weiblichen Arbeiter» ein Hauswesen zu besorgen hatten; über das Spektrum der Branchen hinweg variierte diese Zahl allerdings stark und betrug in der Baumwollfärberei und -druckerei über 50 Prozent, in der Konfektion hingegen nur 5 Prozent.¹²²

Die «Besorgung eines Hauswesens» war das wichtigste, aber keineswegs das ein-

zige Kriterium für eine starke Arbeitsbelastung von Frauen mit hauswirtschaftlichen und familiären Aufgaben. Die Versuche, dieses Problem mittels fabrikgesetzlicher Sonderbestimmungen für Frauen anzugehen, stützten diese jedoch mit einem legal sanktionierten Arbeitsmarkthandicap aus: Mit Schutzvorschriften und kleinen Privilegien wurden sie auf subtile Weise auf ihre «eigentliche» Bestimmung als «Hausfrau und Mutter» fixiert und als potentielle Konkurrentinnen der Männer abgewertet. Fabrikgesetze reproduzierten und verstärkten damit im 19. und im 20. Jahrhundert die «Polarisierung der Geschlechtscharaktere»¹²³ mit den beiden Hauptrollen *homemaker* (Frau) und *breadwinner* (Mann).¹²⁴ Dies hatte weitreichende Auswirkungen. Der Mann, der mit seiner Hände Arbeit den Lohn für die Familie verdiente oder zu verdienen beabsichtigte, profilierte sich zunehmend als ein Patriarch; er übernahm die «ubiquitären Attribute männlicher Herrschaft».¹²⁵ Bei den beiden komplementären Leitbildern von Männer- und Frauenarbeit, die dem dualistischen Geschlechtermodell zugrunde lagen, handelte es sich um eine kulturelle Basisnorm, die seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert über alle klassenkämpferischen Konfrontationen hinweg einen gemeinsamen sozialpolitischen Nenner von Bürgerblock und Arbeiterbewegung darstellte. Hier wie dort wurde die «respektable Familie» und damit eine Lebensform angestrebt, die der Frau den *indoor*-Bereich zuwies und ihre extern geleistete Lohnarbeit als gesellschaftspolitische Anomalie bewertete.

Mit dem neuen Fabrikgesetz vom 18. Juni 1914, dessen wichtigste Bestimmungen während des ganzen Ersten Weltkrieges sistiert blieben und das erst mit Beschluss vom 20. September 1919 – nach einer nochmaligen Revision, die unter anderem auch die 48-Stunden-Woche verankerte – auf Beginn des Jahres 1920 in Kraft gesetzt wurde, änderten sich die auf die Regelung der Verpflegung und der Mittagspause bezogenen Artikel nicht substantiell.¹²⁶ Wie gezeigt, war die 30minütige Mittagspause an unrealistische Bedingungen gekoppelt. Der Halbstunden-Zuschlag für «Arbeiterinnen, die ein Hauswesen zu besorgen haben», wurde beibehalten.¹²⁷

6.3 Mitbringen und Aufwärmen von Speisen

Die von Fridolin Schuler 1882 geäußerte These, bei den Fabrikkosthäusern und Volksküchen handle es sich um einen blossen «Notbehelf», der mit einer «rationelleren Bestellung des Tisches» zu Hause wieder verschwinden würde, stimmte nur zur Hälfte. Sie ging zwar von der für den ganzen Untersuchungszeitraum vielfach bestätigten Erkenntnis aus, dass sich Arbeiterinnen und Arbeiter in aller Regel nur dann kollektiven Formen der Verpflegung zuwandten, wenn es nicht mehr anders ging. Doch gerade diese strukturellen Zwänge, die zu einer Auslagerung von Mahlzeiten aus dem Familienkontext führten, unterschätzte Schuler aufgrund seines optimistischen Glaubens an die Möglichkeit einer durchgreifenden Reform der «Haushaltung» im Sinne einer «rationellen Ernährung».

Wenn Arbeiterinnen und Arbeiter mittags nicht mehr nach Hause kamen, dann ging das Essen mit ihnen in die Fabrik. Das war die häufigste Lösung des durch auswärtige Lohnarbeit verursachten Ernährungsproblems. Mit dieser Verbindung von Familienessen und Fabrikarbeit stellten sich neue «Logistikprobleme», die eben-

falls unterschiedlich gelöst werden konnten: Die einfachste Variante bestand darin, dass die Arbeitskräfte das bereits zubereitete Essen in einem Gefäß in die Fabrik mitbrachten, wo es dann nochmals aufgewärmt wurde. Diese Verpflegungsform hatte allerdings Rückwirkungen auf den hauswirtschaftlichen Fahrplan, musste doch das Mittagessen bereits Stunden vorher, frühmorgens nämlich, bereitstehen. Noch 1949/50 hielt der Fabrikinspektor des 1. Kreises fest: «C'est pourtant avec fierté qu'un ouvrier, avec lequel nous nous entretenons librement, nous a donné le détail de son menu, fort complet, ajoutant qu'il avait une femme «à la hauteur».» Der Beamte fügte dem generalisierend bei: «Le rôle, peut-être effacé, de la femme de l'ouvrier est immense, ici comme ailleurs du reste, car il faut se lever bien tôt si l'on veut que le repas du chef de la famille, emporté parfois de très bonne heure, soit bien préparé à temps voulu.»¹²⁸ Arbeiter konnten sich das Essen durch die Frau oder durch Kinder auch bringen lassen, doch die Fabrikordnungen des 19. Jahrhunderts zeigen, dass den Unternehmern die Verlegung der ganzen Mahlzeit an den Arbeitsort ein Dorn im Auge war und dass sie Anstrengungen unternahmen, den Aufenthalt «nicht befugter» Personen auf dem Fabrikareal zu verbieten. Um eine solche Vermischung von Alltag und Arbeit zu verhindern, gingen einzelne Betriebe dazu über, ein Gefährt auf Tournee zu schicken, um die verschiedenen Mahlzeiten einzusammeln und sie den Adressaten exakt zur Mittagspause in noch heissem Zustand zu überbringen.

Bereits 1879 wurde in einem Fabrikinspektorenbericht festgehalten, ein Bedarf an Warmhalteeinrichtungen sei «beinahe überall vorhanden, wo sich ein Bedürfnis für dieselben vorfindet, d. h. da, wo eine grössere Zahl von Arbeitern durch grosse Entfernung von ihren Wohnungen genöthigt ist, ihr Mittagsmahl mitzubringen oder sich dasselbe bringen zu lassen. [...] Es gibt Fabriken, deren Arbeitern das Mittagessen Tag für Tag auf Entfernung mehrerer Stunden zugetragen wird. Ich bin sogar einem Essenstransport begegnet, der für zahlreiche Arbeiter einer Fabrik aus den zwei Stunden entfernten Dörfern eines andern Kantons täglich durch drei schwerbepackte Esel und deren Treiber vermittelt wird. Das Essen wird für den Arbeiter dadurch natürlich weder besser noch wohlfeiler.»¹²⁹ Zur Flexibilitätssteigerung wurden von Unternehmen auch Hausfrauen eingesetzt. Der Fabrikinspektor des III. Kreises, Edmund Nüsperli, berichtet 1882/83 aus eigenen Erfahrungen («als ich selbst noch Arbeitgeber war») zum Beispiel: «In der Folge von Arbeitssandrang in meiner Maschinenfabrik wurde es nöthig, dass der Maschinenschmied während 3 Wochen bis 10 Uhr Abends seine Arbeitszeit verlängern musste. Um sich nun darauf vorzubereiten und um den Zuwachs von Arbeit und Anstrengung gehörig ertragen zu können, wanderte mein Schmied mit seiner Frau am Tag vor Beginn der Überzeit nach dem benachbarten, durch seinen guten Wein bekannten Cressier, und kaufte sich ein Fässchen Rothen. Nachher wurde ein Schinken gekocht. Beides sollte während der Dauer der Überarbeitszeit als Zugabe zum Nachtessen dienen. Doch schon am ersten Abend zeigte es sich, dass dies nicht genügte; von der letzten Mahlzeit bis zum Feierabend währte es etwas zu lange; die Frau des Schmieds erschien deshalb von nun an jeden Abend um 9 Uhr mit einer Flasche Wein, einem Teller Schinken und Brod zur Stärkung ihres Mannes. Es reichte dies aber auch nicht hin: am folgenden Morgen musste der gewöhnliche 9 Uhr Trunk vermehrt werden durch eine weitere Zugabe von Rothwein und Schinken.» Nüsperli schreibt dann, es sei «nicht anzunehmen, dass die

Mahlzeiten des Arbeiters über das wirkliche Bedürfnis hinaus vermehrt worden sind, denn die anstrengende Arbeit erforderte eine bessere und reichlichere Nahrung». ¹³⁰ Das Beispiel zeigt nicht nur, wie Ehebeziehungen und Fabrikarbeit zusammenhingen und wie prompt eine gesteigerte Arbeitsleistung der Frau der erhöhten Arbeitsleistung des Mannes dienstbar gemacht werden konnte. Es wird auch deutlich, wie sehr Veränderungen in der Intensität und Dauer der Arbeit sich auf Hungergefühl und Nahrungsaufnahme auswirkten.

Im Bericht für die Jahre 1914/15 wurde ausgeführt: «Eine Firma, deren Arbeiter aus den umliegenden Dörfern kommen, hat einen Fahrdienst eingerichtet, der das Abholen der Mittagsmahlzeiten und das Zurückbringen der Körbe der Arbeiter besorgt. Die Arbeiter bezahlen per Tag eine ganz kleine Entschädigung. Der betreffende Speisetransportwagen ist derart eingerichtet, dass die Speisen in ihm bis zur Fabrik, die bis 2 Stunden von den Dörfern entfernt liegt, warm bleiben. In den Dörfern sind besondere Depots errichtet, wo die Speisekörbe von den Angehörigen der Arbeiter hingetragen und wieder abgeholt werden.» ¹³¹

Das weitverbreitete, populäre Mitbringen des Essens von zu Hause in die Fabrik gab bei den Fabrikinspektoren immer wieder zu abwertenden Vergleichen Anlass. «Die Speisen [in der betriebseigenen Speiseanstalt] sind jedenfalls kräftiger, besser und schmackhafter und kommen auch billiger zu stehen, als wenn sie am Morgen schon mitgenommen oder vielleicht stundenweit in die Fabrik geschickt und dort aufgewärmt werden müssen.» ¹³² 1898/99 erklärte Fridolin Schuler, in den «Speisewärmern in den Fabriken [seien] oft abscheuliche piquante Brühen ohne jeden erheblichen Nährwert» zu finden. ¹³³ Die Arbeiterinnen und Arbeiter teilten diesen Eindruck nicht. Die meisten würden es – so der Bericht von 1890/91 – noch immer vorziehen, «ihre selbst mitgebrachten Speisen aufgewärmt oder kalt zu verzehren, sei es, dass es ihnen vielleicht nicht konveniert, besser zu essen, als die Angehörigen zu Hause, oder dass diesen oder jenen der Speisezeddel zu wenig Abwechslung bietet». ¹³⁴ 1904/05 wurde konstatiert, es würden vor allem Getränke «für Zwischenessen» von zu Hause mitgebracht. «Weniger häufig, aber doch oft, bringen die Leute ihr Mittagessen mit.» Selten sei hingegen, dass «der Arbeiter in der Fabrik selber kocht, was er mitgebracht hat». ¹³⁵ Noch 1930/31 hielt der Fabrikinspektorenbericht des II. Kreises fest, «es scheint uns oft unverständlich», wenn in Betrieben mit neuen Wohlfahrtshäusern und Fabrikkantinen «noch besondere Essräume mit Speisewärmer für die «Körblimannen» bereitgestellt werden müssen, wo diese von zu Hause Mitgebrachtes ungeniert verzehren können». ¹³⁶

Das stundenlange Warmhalten beziehungsweise das rasche Aufwärmen des Mittagessens in der Fabrik erwies sich als eine besondere Kunst und förderte ein beträchtliches Improvisationstalent der Leute zutage. Der zunehmende Einsatz industrieller Dampfkraft ermöglichte die Nutzung dieser fabriktechnischen Installationen. Entsprechend einfallsreich, um nicht zu sagen verwegen, waren die Methoden, mit welchen die Arbeiterinnen und Arbeiter verschiedene Energiequellen der Fabrik anzapften. Insbesondere «Dampfkessel» wurden «öfter zu Speisewärmern verwendet, was entschieden vermieden werden sollte, indem das Kesselhaus den Arbeitern durchaus sollte verschlossen sein». ¹³⁷

Die Fabrikinspektoren, die solchen Selbsthilfemassnahmen zuvor kommen wollten, setzten deshalb immer wieder aufschlussreiche Konstruktionsanleitungen für

«Speisewärmer» in ihre Berichte: «Als Beispiel einer sehr einfachen und zweckentsprechenden Einrichtung kann folgende gelten: In einem eisernen Kasten mit gut schliessendem Deckel befindet sich 10 cm über dem Boden ein Rost. Bis an denselben ist der Kasten mit Wasser gefüllt, das durch ein in vielfachen Windungen durchpassirendes Dampfrohr stets heiss erhalten wird. Ein Hahn gestattet das Ablassen des fleissig zu erneuernden Wassers. Die Speisen werden auf den Rost gestellt und der Kasten geschlossen, in welchem sie viele Stunden ganz unverändert und schmackhaft bleiben.»¹³⁸ Ein Jahr später, 1881, findet sich folgende Schilderung: «Die Speisewärmer lassen sich ja, wenn nöthig, so einfach einrichten, dass sie so zu sagen nichts kosten. Für nur wenige Arbeiter genügt es, einen Zuber, eventuell die eine Hälfte eines quer durchsägen, in zwei Theile getrennten Petrolfasses mit einem Doppelboden zu versehen, welcher eine Anzahl Löcher hat, zum Einstellen der Geschirre, Krüglein, Camellen u. dgl. in denen das Essen gebracht wird. Der circa 10 cm hohe Raum zwischen den beiden Böden ist mit Wasser angefüllt, das durch einen Ablasshahnen leicht entfernt werden kann; diesem Wasser wird aus dem Kessel Dampf zugeleitet, so dass es und damit auch die in den Geschirren befindlichen Speisen schnell und auf ganz billige Weise erwärmt werden kann.»¹³⁹ Im Bericht pro 1884/85 wird erwähnt, diese dampfbetriebenen «Speisekasten, in welchen der Arbeiter seine mitgebrachten Speisen und Getränke warm hält oder aufwärmt», seien deshalb wichtig, weil sie zugleich ein Austrocknen des Inhalts verhindern würden, wodurch die Mahlzeiten «den bekannten widrigen Geschmack des <Aufgewärmten> nicht annehmen» würden.¹⁴⁰ 1904/05 steht zu lesen: «Wo überhaupt Essen mitgebracht wird, das aufgewärmt werden muss, dringen wir auf die Erstellung von besonderen Wärmeapparaten, weil sonst gar zu gern der Dampfkessel als solcher dienen muss. Sehr häufig steht der Speisewärmer im Esszimmer, in manchen Fabriken findet man aber einen solchen auf jeder Etage. Am verbreitetsten ist der eiserne, mit Dampf geheizte Schrank, oft trifft man Tröge mit heissem Wasser, hin und wieder mittelst Elektrizität geheizte Apparate, in Städten nicht selten Gasherde, die den Arbeitern zur Verfügung stehen.»¹⁴¹

6.4 Kosthäuser, Esssäle, Speiseanstalten, Fabrikkantinen, Arbeiterinnenheime und Volksküchen bis 1914

Aufgrund des grossen Stellenwerts des von zu Hause mitgebrachten und mittags aufgewärmten Essens kam den damit zusammenhängenden Problemen immer wieder ein hoher Aufmerksamkeitswert in der Berichterstattung der Fabrikinspektoren zu. Aber auch von voll funktionsfähigen Kantinen, die nicht nur fertige Essen anbieten, sondern wichtige unternehmenspolitische Zielsetzungen unterstützen konnten, war die Rede. Insbesondere bei den Wohlfahrtshäusern handelte es sich um sichtbare Manifestationen einer sozialen Einstellung. Solche Anlagen eigneten sich nicht nur für eine Beobachtung des Ernährungsverhaltens, sondern auch für Besichtigungen. Aus ländervergleichenden Berichten, die anlässlich periodischer Studienreisen in Nachbarländer entstanden, können diesbezüglich einige Erkenntnisse gewonnen werden.

«... eine gewisse Bevormundung des Arbeiters»: Eindrücke von Studienreisen der Eidgenössischen Fabrikinspektoren

Im Oktober 1896 bereisten die Inspektoren des II. und III. Kreises für drei Wochen Frankreich. Im Bericht, den sie zuhanden des Schweizerischen Industriedepartements verfassten, schilderten sie speziell die Esseinrichtungen der französischen Schokoladenfabrik Noisiel-Menier, die 1300 Arbeitskräfte beschäftigte und die als «établissement modèle sous tous les rapports» vorgestellt wurde: «Pour les ouvriers et ouvrières habitant les villages voisins, trois grands réfectoires distincts pour les hommes, les femmes et les ménages, ont été construits avec aération rationnelle pour l'été et l'hiver, pourvus de poêles et de chauffoirs, afin de leur permettre de tenir chauds les aliments qu'ils apportent pour leurs différents repas. En outre, un service spécial de ces réfectoires fournit, à prix de revient, des aliments au personnel.»¹⁴² Auf folgende Feststellungen legten die schweizerischen Besucher Wert: Ausser-Haus-Verpflegung war offenbar aktuell für weiter entfernt wohnende Arbeitskräfte; nach Geschlechtern getrennte Räume wurden ergänzt durch einen speziellen Saal für Familien; die Mehrzahl der Arbeiterinnen und Arbeiter brachte die Mahlzeiten von zu Hause mit und wärmten sie in der Fabrik auf; ein Spezialservice belieferte die Betriebsangehörigen mit Nahrungsmitteln zum Einstandspreis.

Im September 1902 besuchte Ami Campiche (Kreis II) Deutschland. Besonderes Augenmerk richtete er auf die Unfallstatistik und die systematischen Massnahmen zur Verminderung der Zahl der Arbeitsunfälle. Zu den «institutions relatives au bien-être des ouvriers» bemerkte er, sie seien «beaucoup plus développées en Allemagne que chez nous. Cela tient à diverses circonstances et principalement aux grands établissements industriels qui disposent de capitaux importants et occupent souvent plusieurs mille ouvriers. [...] Les réfectoires sont très confortables.»¹⁴³ Die Grösse der deutschen Industrieunternehmen wurde hier als eine Ursache für den hohen Entwicklungsgrad des betrieblichen Wohlfahrtswesens angegeben – dies in Absetzung zur schweizerischen Situation, wo die industrielle Massenproduktion weit weniger entwickelt war und die Firmen sich eher in einem Mittelfeld bewegten.

Im Oktober 1909 absolvierten auch die Eidgenössischen Fabrikinspektoren des I. und III. Kreises, H. Wegmann und H. Rauschenbach, eine zweiwöchige Studienreise nach Deutschland. In ihrem Bericht hielten sie mit einem deutlichen Hinweis auf die sich zuspitzende Konkurrenzsituation fest, die deutsche Industrie sei «immer noch im Wachsen» und es falle auf, «wie schnell man manche Maschinen laufen lässt». «Kurz, die deutsche Industrie ist ein Riese, und wir müssen uns nur wundern, dass wir in unsern kleinen Verhältnissen noch nicht erdrückt worden sind.» In deutschen Fabriken würden Wohlfahrtseinrichtungen eine «ungleich grössere Rolle als bei uns spielen». In der Betriebskantine von Siemens & Halske kamen die Fabrikinspektoren in den Genuss eines «sehr guten Mittagessens [...], das für 35 Pfennig abgegeben wird». Die Kehrseite dieses positiven Eindruckes seien allerdings «dieselben Klagen wie bei uns, dass viele Arbeiter von diesen Einrichtungen nicht gern Gebrauch machen». Die Besucher aus der Schweiz konnten sich «des Eindruckes nicht erwehren, dass eine gewisse Bevormundung des Arbeiters in Deutschland noch viel eher vorhanden ist, als bei uns. Dem schweizerischen Arbeiter trauen alle Kreise viel eher und in höherem Grade die Befähigung zu, seine

persönlichen, familiären, bürgerlichen Verhältnisse in richtiger Weise zu besorgen.» In Deutschland wurde die Berücksichtigung dieses familiären Aspekts vermisst. «Mehr als 1 Mal hat es uns auch peinlich berührt, so wenig Gefühl und Verständnis für die Lage und die Bestrebungen der Arbeiter zu finden. Rücksichten auf die Familie, den Haushalt der Arbeiter trafen wir wenig.» Auf den Hinweis, in Bremen würde sich die ganze Tageseinteilung nach der Börse richten, folgte die Feststellung: «Ob die Arbeiterfamilien miteinander essen können oder nicht, das kümmert niemanden.» Die Industrie scheine vielmehr aus dem «Fehlen eines allgemeinen Maximalarbeitstages [...] erheblichen Nutzen zu ziehen» – die Fabrikinspektoren empfanden das als eine «Rücksichtslosigkeit».¹⁴⁴ In diesem Bericht wird auf die in den Betriebsbelegschaften zu beobachtenden Widerstände gegen die betriebliche Wohlfahrtspolitik hingewiesen. Vor allem das Essen aus der Hand des Unternehmers komme einer «Bevormundung» des Arbeiters gleich. Besonderes beklagt wird die Desorganisation des Familienlebens durch die zeitliche Strukturierung des Arbeitstages in der Industrie. Die Schweiz wird als positives Kontrastbeispiel dargestellt: Hierzulande würden die familiären Lebensformen noch mithelfen, die durch die Fabrikarbeit verursachten Probleme zu kompensieren.

Gerade weil in der Familie nach wie vor der Dreh- und Angelpunkt der Esskultur gesehen wurde, musste sich das Augenmerk auf die hier vorhandenen Ernährungsprobleme richten: «Es wird überhaupt bei uns dem Umstande noch viel zu wenig Rechnung getragen, dass die Arbeiter noch unter ihren Verhältnissen essen, d. h. dass sie sich für das Geld, welches sie dafür ausgeben, schmackhaftere und nährhaftere Speisen verschaffen können», schrieb der Fabrikinspektor des III. Kreises im Jahre 1880 und fügte bei: «Die Kenntnis von einer besseren Volksernährung scheint nur langsam in die Arbeiterkreise zu dringen, und die Bequemlichkeit des leidigen Kaffeekochens nur schwer überwinden zu können.»¹⁴⁵ Gerade in der Schweiz, «wo Speiseanstalten und Volksküchen fehlen», sei es zu bedauern, dass «in dieser Richtung von Fabrikanten und Gesellschaften so wenig gethan wird». Man höre zwar in letzter Zeit im Zusammenhang mit den Bestrebungen, die Fabrikgesetzgebung zu internationalisieren, «von Fabrikanten den Einwurf, dass unsere Arbeiter weniger leisten als die französischen und englischen. Aber man übersieht dabei, dass diese geringe Leistungsfähigkeit, gleich wie die geringere Widerstandsfähigkeit gegen Alter und Krankheit, ihren Grund wesentlich darin hat, dass unsere Arbeiter auch bedeutend weniger nahrhaft essen, als die französischen oder gar als die englischen Arbeiter.»¹⁴⁶ Um das Argument zu verdeutlichen, wurde auf das Beispiel eines Kosthauses in der belgischen Kohlenindustrie hingewiesen, wo die Arbeiter einem «Comfort» frönen könnten, «wie er bei uns manchem <Bourgeois> nicht zur Verfügung steht»: «Die Nahrung ist so reichlich, dass viele Arbeiter auf das erste oder auf das zweite Frühstück verzichten und dadurch 20 Cts. per Tag sparen.» Die Schlussfolgerung: «Wenn unsere Arbeiter einmal so genährt sein werden, so werden sie auch im Stande sein, eben so viel zu leisten, wie die Arbeiter anderer Länder.»¹⁴⁷ Wenn «der Arbeiter für sein Geld auch eine Nahrung erhält, die so viel werth ist als sein Geld», so bliebe er «nicht nur länger arbeitsfähig», sondern auch «namentlich widerstandsfähiger gegen Krankheiten».¹⁴⁸

Es gab allerdings schon damals Autoren, welche die herausragende Bedeutung der Kraftwechselphysiologie des «menschlichen Motors» für den Charakter der Industriearbeit in Frage stellten. In seinen wegweisenden Untersuchungen zur Ernäh-

rungsweise der «Fabrikbevölkerung» und der «arbeitenden Klassen» setzte sich der eidgenössische Fabrikinspektor Fridolin Schuler mit der These dieser Autoren auseinander, dem «Industriesystem» wohne die Tendenz einer Entlastung der Arbeitskräfte von körperlicher Kraftverrichtung inne, wodurch psychische Aspekte gegenüber physiologischen in den Vordergrund rücken würden. Schuler ging auf die «Behauptung» ein, «die Bedürfnisse des Fabrikarbeiters werden überschätzt, denn seine Arbeit sei sehr häufig eine leichte, nur stete Aufmerksamkeit, vielleicht auch rasche Bewegungen, nicht aber intensive Kraftanstrengung erfordernde».¹⁴⁹ Schuler unterstützte diese Sicht insoweit, als auch er betonte, Fabrikarbeit spiele sich in einem Stressmilieu ab, in dem körperliche Stoffwechselprozesse nicht störungsfrei verlaufen könnten. Vor allem die «schwüle Hitze» lasse «alle Lust am Essen» verschwinden und senke «die Energie der Verdauungsorgane». Der Fabrikarbeiter sei zusätzlich «an die von den Motoren in Bewegung gesetzte Maschine gebunden», er könne die «bestimmte Zeit für die Bereitung und den Genuss seiner Mahlzeit [...] nicht verschieben, verlängern oder verkürzen nach seinen augenblicklichen, persönlichen Bedürfnissen».¹⁵⁰

Zum Ausbaustand von Fabrikantinen und Speisesälen

Im folgenden werden einige qualitative Bemerkungen und quantitative Angaben wiedergegeben, die einen Eindruck von der Bedeutung der betrieblichen Kollektivverpflegung im ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert vermitteln können.

Die – von Victor Böhmert so benannten – «Massregeln der Fabrikanten zur Verbesserung der Ernährungsverhältnisse der Arbeiter» waren in der Schweiz nicht sehr stark entwickelt, was angesichts der Kontinuität des Essens und Trinkens zu Hause nicht erstaunt. In der 1873 veröffentlichten Übersicht über «die Arbeitsverhältnisse und Fabrikeinrichtungen der Schweiz»¹⁵¹ rührte Böhmert zwar die Trommel für die «Milchnahrung der Arbeiter», konnte aber nur wenige Beispiele für gut funktionierende Fabrikantinen anführen. Er stellt dann fest, dass es vor allem «die Bestrebungen der Arbeiter selbst» seien, welche hier etwas erreicht hätten; Böhmert erwähnte die «Consumvereine, Speisegesellschaften, Volksküchen, Actienbäckereien etc.».¹⁵²

Im ersten Bericht von 1879 bedauerte der Fabrikinspektor des III. Kreises (Wilhelm Klein), «dass die Arbeiter noch unter ihren Verhältnissen essen», und stellte fest: «Nur in fünf der besuchten Fabriken habe ich [...] die Einrichtung gefunden, dass daselbst auch für die Arbeiter gekocht wird und denselben die Speisen zum Kostenpreise abgegeben werden. Es ist das, wo es besteht, eine grosse Wohlthat und der Nachahmung werth».¹⁵³ Zwei Jahre später machte derselbe Autor die Bemerkung: «Speiseanstalten werden an einzelnen Orten, aber ziemlich selten, angetroffen; da wo sie bestehen, befinden sich die Arbeiter recht wohl dabei.»¹⁵⁴

In den ausgehenden 1870er und beginnenden 1880er Jahren wurde über «Kosthäuser» als sozialexperimentelle «Versuchsstationen für gewisse Bestrebungen der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft zur Verbesserung und Förderung einer rationelleren Zusammensetzung der Nahrung der Arbeiter» berichtet. Diese Kost- und Logishäuser, die auch Kleidung anboten, erwiesen sich als ideales Um-

feld für ernährungswissenschaftliche Untersuchungen und hatten damit aus der Sicht der Fabrikinspektoren sozialmedizinischen Testcharakter. Insbesondere Fridolin Schuler engagierte sich in dieser Beziehung; ihm ging es darum, ein Minimalbudget zu berechnen, das nicht bei der (finanziellen) Ausgabenseite, sondern bei der (physiologischen) Bedarfsseite ansetzte. Ebenso wie 40 Jahre später Alfred Gigon und Fritz Mangold versuchte er in einem ersten Schritt zu bestimmen, was Arbeitskräfte an Nährwerten bräuchten, um dann in einem zweiten Schritt zu zeigen, mit welchen Nahrungsmitteln dieser Bedarf am billigsten gedeckt werden könnte. Die Diskussion um eine ausreichende Ernährung sollte damit nicht primär als eine Lohn- oder Geldfrage, sondern in physiologischen Kategorien geführt werden. In seiner Studie über «die Ernährung der Fabrikbevölkerung und ihre Mängel» untersuchte Schuler die Mahlzeiten in sieben «Arbeiter- und Kosthäusern nach Zusammensetzung und Preis». Ausgehend von den «Voitschen Normalzahlen»¹⁵⁵ gelangte Schuler zum Urteil, die Eiweiss- und Fettversorgung liege nur in zwei Fällen über dem «Normalmass», während der Kohlenhydratgehalt der Nahrung durchweg ausreichend sei.¹⁵⁶ Schuler errechnete aus den Tabellen, die Angaben zu den konsumierten Nahrungsmitteln und Nährwerten enthielten, die minimalen Kosten, «die aus einer sehr bescheidenen, aber vollkommen zureichenden Ernährung erwachsen», und zog den Schluss, der Betrag von «55 Centimes per Tag und Kopf» repräsentiere «den Durchschnitt für eine gewöhnliche Familie ziemlich richtig». Wie wenig dieser Durchschnitt über die innerfamiliäre Verteilung aussagt, geht aus der folgenden Feststellung hervor, eine «reichliche Kost für Männer» komme «nahezu auf 1 Fr. zu stehen».¹⁵⁷

Das vom physiologischen Bedarf her berechnete Normbudget war Ausgangspunkt für Empfehlungen, welche Nahrungsmittel im Sinne der Geldnährwerte «rationell» seien. Schulers Vorschläge zielten also darauf ab, die Arbeiterkost mit Hilfe wissenschaftlich gesicherter Erkenntnisse zu verbessern. «In Verbindung mit Männern der Wissenschaft und der Praxis sind Fragen in Angriff genommen worden, wie die Verallgemeinerung des Konsums von Magerkäsen, wie sie an verschiedenen Orten der Schweiz in vorzüglicher Qualität bereitet werden, die Verwerthung geringer Mehlsorten mit hohem Klebergehalt, die Darstellung eines zum Backen und Kochen geeigneten, wohlschmeckenden, für die Verdauung möglichst gut aufgeschlossenen Leguminosenpräparates.»¹⁵⁸

Insgesamt waren die Kosthäuser und Speiseanstalten in der Krisenzeit der frühen 1880er Jahre durch Stagnationstendenzen gekennzeichnet. Noch 1884/85 wurde im Fabrikinspektorenbericht vermerkt, die Situation sei für die «vollständigen Kostgebereien» nicht günstig, «denn diese gehen bei allzukleiner Betheiligung der Arbeiter zu Grunde, so diese aber durch ein Obligatorium erzwungen werden wollte, lehnten sich die Arbeiter in der Regel dagegen auf».¹⁵⁹ Mit dem Aufschwung der Binnenkonjunktur, die nach Mitte der 1880er Jahre einsetzte, verstärkte sich die «Herbeiziehung einer fremden, wanderlustigen Arbeiterschaft», die sich zu Beginn der 1880er Jahre «in mehreren Industrien [...] bedeutend gemindert» hatte,¹⁶⁰ wieder. Vor allem aufgrund der Verknappungsphänomene auf dem Arbeitsmarkt nahmen «Speiseanstalten [...], wo Jeder nach Bedürfnis sich sein Mittagessen um billiges Geld kaufen kann»,¹⁶¹ nun einen neuen Aufschwung.

Eine Sonderstellung nahmen in diesem Zusammenhang die «Mädchenheime» in der Textilindustrie ein.¹⁶² Über solche «Pensions alimentaires» hielt der Inspektor

des Kreises II 1892/93 fest: «Elles ne sont pas nombreuses [...]. C'est surtout pour les ouvriers étrangers et ceux qui sont sans famille, que cette institution a la plus grande utilité.»¹⁶³ 1902/03 wurde von einem Heim berichtet, «in welchem zur Zeit etwa 150 junge Italienerinnen, die in der Fabrik als Fädlerinnen etc. beschäftigt werden, Unterkunft und Verpflegung finden»; der Autor wies vor allem auf die «beinahe klösterlich strenge Hausordnung» hin.¹⁶⁴ 1913 kommentierte die «Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung» eine Statistik des Fabrikinspektorenberichts 1910/11 über die «teilweise schon seit 40–50 Jahren bestehenden, besonders aber in den letzten Jahren mit der Vermehrung der Ausländer unter unserer Arbeiterbevölkerung stark in Aufnahme gekommenen Arbeiterheime».¹⁶⁵ In zehn Industriezweigen der Textil-, Bekleidungs- und Nahrungsmittelindustrie, die überwiegend Frauen beschäftigten,¹⁶⁶ wurden insgesamt 3502 «Insassinnen» von solchen Institutionen gezählt; 62 Prozent davon stammten aus dem Ausland, vor allem aus Italien. Bei gegen 99 Prozent handelte es sich um Frauen. Die Führung dieser Heime oblag meistens katholischen (Menzinger) Klosterschwestern. Die Überwachung des Alltags umfasste auch intime Bereiche wie den Briefwechsel der Arbeiterinnen. Bei Fehlverhalten sah die Hausordnung eine ganze Palette von «Disziplinarstrafmitteln» vor – von Zimmerarrest über Abschreiben oder Auswendiglernen von Liedern, Ausschluss von Spaziergängen und Vergnügungen, Bericht an die Eltern bis hin zu sofortigem Ausschluss. «Als Kost verabreichen die meisten dieser Anstalten morgens Suppe oder Milchkaffee mit Brot; mittags Suppe, 2 Gemüse, 2 bis 5mal wöchentlich Fleisch, Teigwaren, Obst usw.; abends Suppe oder Milchkaffee mit Brot.» Das Kostgeld für Nahrung, Wohnung und Kleidung wurde «vorweg vom Lohn abgezogen».¹⁶⁷ Die Aufzählung sagt nichts über den Nährwert der Mahlzeiten aus, der in den Fabrikinspektorenberichten immer wieder als ungenügend qualifiziert wurde.¹⁶⁸

Was die Männer betrifft, so war ihre Präsenz in fabrikeigenen Verpflegungseinrichtungen vergleichsweise schwächer. 1890/91 wurde aus dem III. Kreis vermerkt, die Speiseanstalten, die den Arbeitern «eine gesunde und billige Nahrung zu verschaffen» wüssten, würden «leider [...] nicht diejenige Berücksichtigung [erfahren], die sie verdienen; in allen Fällen war eine Abnahme der Frequenz nach kurzer Zeit des Bestehens derselben zu verzeichnen. [...] Kurz, die Betheiligung an den gemeinsamen Mahlzeiten lässt immer noch etwas zu wünschen übrig.»¹⁶⁹ Auch 1892/93 wurde wiederholt, «trotz der billigen Preise» würden «diese Anstalten [sich] nicht immer desjenigen Zuspruches [erfreuen], den sie wohl verdienen».¹⁷⁰ Im nächsten Bericht von 1894/95 stand zu lesen: «Die Fabrikküchen und Speiseanstalten anbelangend hört man stets wieder das alte Klagelied über ungenügende Beteiligung seitens der Arbeiter.»¹⁷¹ 1900/01 wurde konstatiert: «Über die von den Fabriken gegründeten Speiseanstalten ist nichts neues zu melden. Die Benutzung ist trotz durchweg guter Zubereitung der Speisen und minimen Preisen eine sehr mässige geblieben.»¹⁷² Einen Aufschwung nahmen hingegen die «cuisines populaires» in der Westschweiz: «Cette institution tend à prendre un grand développement dans tous les centres industriels [...]. Les mets que fournissent les cuisines populaires sont bons et vendus à des prix excessivement réduits. Les clients peuvent emporter leur repas ou les consommer dans les locaux fort bien aménagés et très propres.»¹⁷³

Aus der Sicht der Fabrikinspektoren war es vor allem das schlechte Angebot an

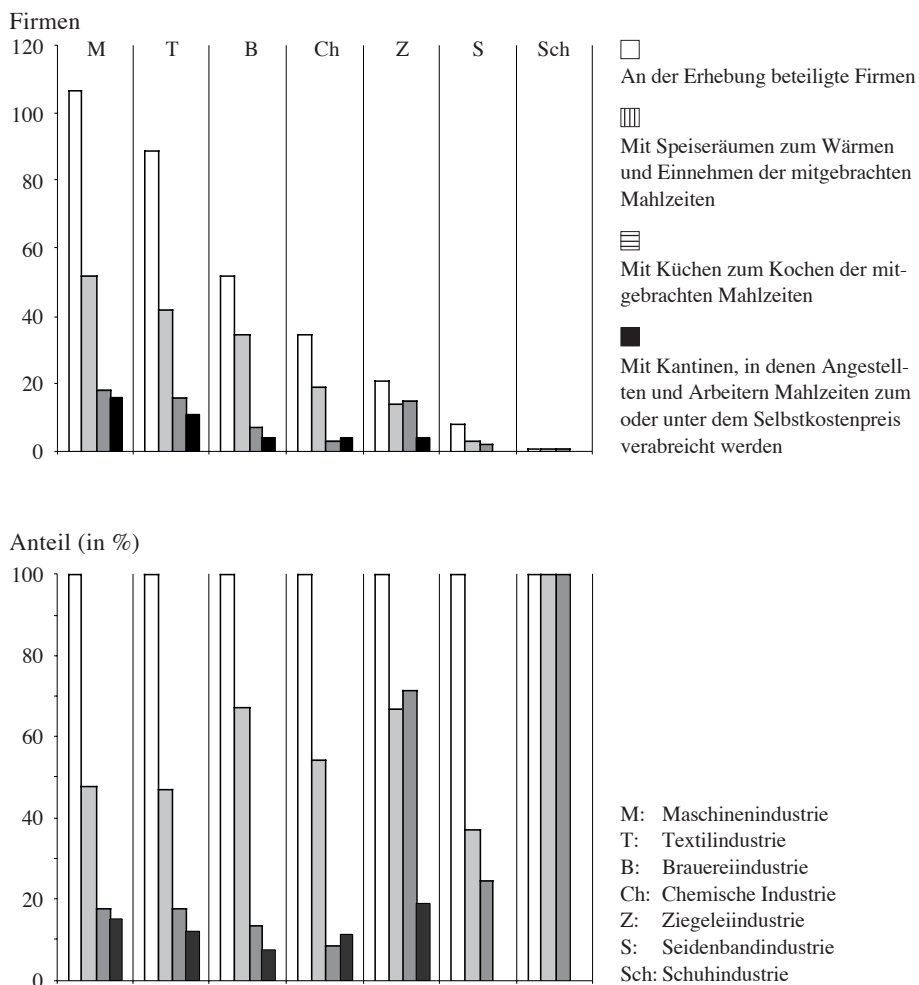
Speisen, das zu Bedenken gegen diese fabrikeigenen Verpflegungseinrichtungen Anlass gab. Für die Jahre 1896/97 legte Fridolin Schuler wiederum Nährwertberechnungen aus verschiedenen Kosthäusern und Speiseanstalten vor. Er machte die Beobachtung, dass «Anstalten», die eine volle Verpflegung anboten, häufig bald wieder eingingen, während «blosse Mittagstische» besseren Anklang fanden. Doch auch hier waren ausgeprägte Fluktuationen zu verzeichnen. «Die Gründe dafür sind schwer zu finden», bemerkte Schuler und schloss, da die Arbeiterlöhne in den betreffenden Fabriken «sehr hohe sind», Geldmangel aus. «Viel näher liegt die Annahme, dass, besonders wo es sich um blosse Verabreichung von Mittagssuppen handelt, das Nahrungsbedürfnis nicht im gehofften Mass befriedigt werde.»¹⁷⁴ Schulers Analysen der Kost von sieben Speiseanstalten förderten auch diesmal bedenkliche Resultate zutage. Wiederum vom Voitschen Kostmass ausgehend – das für «Mädchen» um 15 Prozent (Eiweiss), 11 Prozent (Fett) und 10 Prozent (Kohlenhydrate) reduziert wurde –, gelangte er zum Schluss, «dass keine dieser Kostationen [...] den allerdings hoch gehaltenen theoretischen Anforderungen ganz entsprechen». Insbesondere bei den Mittagssuppen sei dies der Fall, so dass die Arbeiter intuitiv «allmählich das Ungenügende» empfinden und «der Arbeiterküche überdrüssig» würden.¹⁷⁵

Für 1904/05 wurden erstmals Resultate einer noch durch den 1903 verstorbenen Fabrikinspektor Fridolin Schuler angeregten sozialstatistischen Enquete, die vorsah, «die Wohlfahrtseinrichtungen in allen Fabriken der ganzen Schweiz durch einheitliche Erhebungen sukzessive» zu erfassen, vorgestellt. Was die Ernährung anbelangte, wurde zwischen drei verschiedenen Kategorien unterschieden: a) «Einrichtungen in der Fabrik», b) «Einrichtungen [...] ausser derselben» und c) «Beschaffung von Nahrungsmitteln für die Arbeiter und ihre Angehörigen.»¹⁷⁶ Für den I. Kreis wurde festgestellt, das Resultat sei «ein unbedeutendes, denn nicht einmal in anderthalb hundert [150] Etablissements war eine dahin gehörende Veranstaltung zu verzeichnen».¹⁷⁷ Im Bericht aus dem II. Kreis folgten zum Thema «l'alimentation de l'ouvrier» nur einige kursorische Bemerkungen über die Beköstigung von alleinstehenden Arbeitern und eine Aufzählung eines knappen Dutzend von Unternehmen, die Fabrikantinen unterhielten.¹⁷⁸ Im III. Kreis wurden insgesamt 27 Fabriken mit Kantinenbetrieb festgestellt, wobei 17 ganze Mahlzeiten (bestehend aus Suppe, Fleisch, Gemüse und Brot), 10 jedoch bloss «Suppen, Käse Wurst und Brot» abgaben. Die Frequenz der Kantinen «wird allgemein als eine zufriedenstellende bezeichnet und es mögen durchschnittlich etwa ein Drittel der Arbeiter der in Frage stehenden Betriebe, oder, in einer annähernden Zahl, etwa 2000 die Kantinen benutzen». Das waren, «im Verhältnis zur Gesamtzahl der 110'585 Fabrikarbeiter des Kreises», nicht einmal 2 Prozent.¹⁷⁹ Dieser Anteil dürfte in den anderen beiden Kreisen vergleichbar tief gelegen haben. Gemessen an allen Erwerbstätigen, von denen die Fabrikarbeiterinnen und -arbeiter um 1900 nur 17,8 Prozent ausmachten, betrug der Anteil der in Kantinen Verköstigten gerade noch 3,5 Promille. Vor allem «mittlere und kleine Betriebe» könnten, so hielt der Bericht weiter fest, «keine Kantinen einrichten [...] weil die Frequenz, die in den Grossbetrieben nur 30 bis 40% beträgt, zu gering wäre und eine gedeihliche Existenz nicht erhoffen liesse».¹⁸⁰

Bezüglich der Verbreitung von Fabrikantinen liess sich eine Verlagerung aus den Städten in die ländlichen Industriegebiete feststellen. Während der erste Fa-

Fig. 12: Aufwärmeinrichtungen, Speiseräume und Kantinen in schweizerischen Industriebranchen, 1914

Resultate einer Umfrage des Verbandes der Arbeitgeber in der Textilindustrie



Quelle: Verband der Arbeitgeber in der Textilindustrie, Die Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen in der schweizerischen Textilindustrie: Erhebung 1912/14, Anhang II zum Jahresbericht 1914, S. 7.

brikinspektorenbericht von 1879 noch darauf hingewiesen hatte, solche Speiseanstalten seien vor allem «in städtischen Verhältnissen»¹⁸¹ anzutreffen, wurde 1904/05 betont, «ein Bedürfnis für derartige Einrichtungen» sei «nur selten, in den Städten eigentlich gar nicht vorhanden».¹⁸² Die Fallbeispiele aus der Basler Chemie (Kapitel 6) machen deutlich, dass über den ganzen Untersuchungszeitraum hinweg

vor allem die Arbeiter, die im verdichteten Sozialraum der Stadt wohnten, die Gelegenheit nutzten, das Mittagessen zu Hause einzunehmen. Fabrikantinnen waren in der Schweiz kein urbanes Phänomen. Sie verdankten ihre Entstehung weniger dem abnehmenden Selbstversorgungs- und zunehmenden Kommerzialisierungsgrad, der die städtischen Verhältnisse prägte, als vielmehr dem industriellen Zeitregime und der «Geographie des Arbeitsmarktes». Es ging also einerseits um die zeitliche Beanspruchung der Arbeitskräfte durch den Fabrikbetrieb und andererseits um die zu überwindende räumliche Entfernung zwischen Arbeits- und Wohnort im Verhältnis zu den technischen Mitteln, die für die Überwindung dieser Distanz zur Verfügung standen.

Ab 1906 befassten sich die Fabrikinspektoren an ihren Konferenzen mehrmals mit Fragebögen betreffend eine «Erhebung über Wohlfahrtseinrichtungen».¹⁸³ Im Hinblick auf die Schweizerische Landesausstellung von 1914 ergriff der Schweizerische Arbeitgeberverband die Initiative und veranstaltete in sämtlichen Industrien eine Enquete über die «Wohlfahrtseinrichtungen», die allerdings nur für die Textilindustrie vollständige Angaben lieferte.¹⁸⁴ Der Verband der Arbeitgeber in der Textilindustrie (VATI) publizierte 1914 die entsprechenden Ergebnisse.¹⁸⁵ Danach verfügten von 89 an der Erhebung beteiligten Firmen 38 (43 Prozent) über Speiseräume, in denen sich durchschnittlich 18 Prozent der Angestellten sowie Arbeiterinnen und Arbeiter verpflegten. Die meisten dieser Firmen unterhielten auch Wärmeschränke, die der Belegschaft für von zu Hause mitgebrachte Speisen zur Verfügung standen. In 13 Firmen stand eine Küche zum Kochen von Mahlzeiten zur Verfügung, die von rund 17 Prozent der Belegschaft benutzt wurde, wobei Angaben über die Regelmässigkeit fehlen. 7 Firmen (8 Prozent) betrieben eine Kantine, die fertige Mahlzeiten anbot; dieses Angebot wurde von fast einem Viertel der Arbeiterinnen, Arbeiter und Angestellten benutzt.¹⁸⁶ Die Daten, die für sieben Branchen – die Maschinen-, Textil-, Brau-, Chemie-, Ziegelei-, Seidenband- und Schuhindustrie – vorliegen, zeigen, dass im Jahrzehnt vor dem Ersten Weltkrieg insgesamt ein beträchtlicher Ausbau der betrieblichen Verpflegungseinrichtungen stattgefunden hatte. Bei der Interpretation der Resultate, die in Fig. 12 zusammengestellt sind, ist allerdings zu bedenken, dass sich hier auch das sozialpolitische Selbstdarstellungsbedürfnis der befragten Unternehmen zeigt.¹⁸⁷

6.5 Die Ökonomie der Pausen

Die «Fabrikmahlzeit» hört selbstredend nicht beim Mittagessen auf. Der Fabrikarbeitstag war vielmehr durchsetzt mit verschiedensten Formen von Zwischenverpflegungen und Pausen. Dass die Gestaltung des Normalarbeitstages und die Veränderung von Ernährungsgewohnheiten sich in steter Wechselwirkung befanden, zeigt sich gerade an diesem Punkt deutlich. Die Pause im modernen arbeitswissenschaftlichen Sinn ist Ausdruck einer Ökonomisierung der Zeit. Zeit ist Geld – das, was die Pause «kostet», soll sie an höherer Leistung wiederum einbringen. Und weil – wie Karl Bücher in seiner Untersuchung über «Arbeit und Rhythmus»¹⁸⁸ kurz nach der Jahrhundertwende feststellte – die Rhythmisierung selbst ein ökonomisches Prinzip ist, hatte die Pause genau den obengenannten Effekt. Diese Erkenntnisse bildeten die Basis der «Ökonomie der Pausen» im industriekapi-

talistischen Unternehmen. In einem Überblick über die Probleme der Arbeitshygiene ging der eidgenössische Fabrikinspektor Werner Sulzer 1951 soweit, die gesamte Freizeit als Pause zu bezeichnen; er konstatierte, die «grossen Pausen in der Arbeit sind ja gesetzlich festgelegt», und zählte auf: Mittagspause, Nachtruhe und Sonntagsruhe.¹⁸⁹ Beim Essen und Trinken in der Fabrik handelte es sich demgegenüber um kleine Pausen, um befristete Unterbrechungen der Arbeit.

Zeittöten und Geselligkeit: Pausen als Leistungseinbusse

Pausen fungierten im innerbetrieblichen «Kleinkrieg» um Leistungsabgabe versus Leistungszurückhaltung als dauernde Reibungsflächen zwischen Belegschaft und Unternehmensführung. Aus der Sicht der «arbeitenden Klassen» waren Arbeitsunterbrüche Teil der traditionellen Ernährungsweise. Das «Zwischendurchessen» wurde, wie schon seit jeher, auch in der Fabrik mit verschiedensten Formen der Geselligkeit verbunden. Es hatte auch die Funktion, das lineare Kontinuum des industriellen Arbeitstages zu durchbrechen. Rudolf Braun spricht in seiner Untersuchung über das Zürcher Oberland von Methoden des Zeitsparens und des «Zeittötens»: Die Pause war ein Ritual, welches das harte Zeitdiktat und die rigiden Verhaltensimperative des mechanisierten Produktionsflusses für einen Moment lang suspendieren und das erdrückende Gefühl eines nicht enden wollenden Arbeitstages für eine Zeitlang verfliegen lassen konnte.¹⁹⁰ Verena Conzett beschreibt in ihren Lebenserinnerungen eindrücklich, wie sie in den 1870er Jahren in einer Färberei als das «jüngste der Haspelkinder für die Färber und Drucker <Z'nüni> und <Z'abig> holen musste»: «Der eine bestellte Bier, Brot und Wurst, der andere Käse und Most usw. Als ich mit der ersten Ladung ankam, sagte der Empfänger: «Hier, Kleine, hast du auch etwas!» und steckte mir ein Möcklein Brot und Wurst in den Mund. Der zweite reichte mir die Bierflasche hin: «Da nimm einen tüchtigen Schluck!» Und so ging es fort. Keinem der Arbeiter musste ich je etwas holen, ohne dass er mir von seinem Z'nüni oder Z'abig abgegeben hätte. Diese Fütterung ist mir gut bekommen.»¹⁹¹ Mit solchen Pausen fanden Elemente traditioneller Autonomie Eingang in die Fabrik.

Weder in der Deutschschweiz noch in der Romandie vermochte sich innerhalb der Fabrikernährung ein 3-Mahlzeiten-Modell, Frühstück-Mittagessen-Nachessen, durchzusetzen. Das Z'nüni und das Z'vieri waren nicht zum Verschwinden zu bringen. Auch hier zeigte sich häufig der Hang, nach Hause zu gehen. 1879 berichtete Fridolin Schuler, in manchen Gegenden würden die Arbeiter «regelmässig in allen Pausen nach Hause gehen, manche daher sehr langer Pausen, bis zu 3/4 Stunden, bedürfen».¹⁹² Das war störend und rief nach Abhilfe. «Die Abschaffung der Vor- und Nachmittagspausen wurde vielfach versucht, stösst aber je nach den Lebensgewohnheiten der betreffenden Gegend und zum Teil auch je nach der Schwere und Dauer der Arbeit auf unüberwindlichen Widerstand», schrieb Schuler mehr als 20 Jahre später im Bericht pro 1900/01.¹⁹³ In einem Aufsatz zur «Revision des schweizerischen Fabrikgesetzes» begründete er 1903 den Hang zu Pausen mit der Leistungsverdichtung, die der Normalarbeitstag ermöglicht habe: «Es wurde in der kürzeren Zeit teils ein intensiveres Arbeiten möglich, teils erhöhte sich durch zahlreiche technische Fortschritte die Leistungsfähigkeit der Maschinen. Diese

letztere hat aber in den meisten Fällen auch eine stetigere Aufmerksamkeit, eine grössere Behendigkeit des Arbeiters zur Voraussetzung. Die Kraft hierfür ist schneller erschöpft, als bei der alten Produktionsweise.¹⁹⁴ Schuler argumentierte jedoch nicht «technisch», sondern kam immer wieder auf kulturelle Voraussetzungen zu sprechen: Das Fabrikgesetz stelle «inbezug auf die Zwischenpausen [...] keine Bestimmungen auf. Ob solche nötig sind, hängt von der Art der Arbeit und mehr noch von den Gewohnheiten einer Gegend ab».¹⁹⁵

Pausen waren auch dem Alkoholkonsum in Industriebetrieben förderlich. Solche Getränke hatten ihren festen Platz im Beziehungsgefüge und in den Interaktionsformen innerhalb der Fabrik. Und sie «fuhren ein», das heisst, sie stellten eine Variante jener «schnellen Energie» dar, welche körperliche Leistungsfähigkeit und subjektives Wohlbefinden auf kürzeste Zeit wiederherstellen konnten. Alternative (alkoholfreie) Angebote sollten mithelfen, die innerbetriebliche Trinkkultur auszutrocknen. Kurz vor dem Ersten Weltkrieg hielt Fridolin Schuler fest: «Wir haben früher schon erwähnt, dass Kaffee-, Tee-, Milchküchen mit dem ausgesprochenen Zweck eingerichtet worden seien, den Genuss von Wein und Bier bei den Zwischenmahlzeiten zurückzudrängen. Es ist in dieser Beziehung viel erreicht worden, zu Nutz und Frommen der Arbeiter, wie des Geschäftes. [...] Den Alkohol auch beim Mittagessen in der Fabrikantenne zu verbannen, geht schon schwerer.»¹⁹⁶

Ermüdungszyklen, Ruhepausen und Zwischenverpflegung

Für die «Fabrikherren» boten die Pausen Möglichkeiten, das Betriebsergebnis zu verbessern. Mit der Einführung des Normalarbeitstages konnten sie zudem als Vehikel genutzt werden, um die maximale Dauer des Arbeitstages auf eine subtile Weise zu unterlaufen. Seit 1877 war gesetzlich vorgeschrieben, dass Pausen, die nicht in die normierte, nach oben begrenzte Arbeitszeit fielen, zu immer denselben, am Anschlagbrett fixierten Zeiten stattfinden mussten. Schon im ersten Bericht der Fabrikinspektoren war aber von «fingierten Arbeitspausen» die Rede.¹⁹⁷ Fabrikinspektor Fridolin Schuler konstatierte neben solchen Versuchen, die Pause zur «kalten» Verlängerung des Arbeitstages auszunutzen, auch Widerstände gegen die Gewährung von Zwischenverpflegungen. 1882 notierte er: «Bald sind es Rücksichten auf die Reinhaltung des Arbeitsmaterials, bald das Bestreben, den Gang der Maschinerie nicht zu unterbrechen, welche zur Hinderung dieser Zwischenessen führen» – «zum Glück in immer selteneren Etablissements», fügte er optimistisch bei.¹⁹⁸ Auch später wurde immer wieder über den missbräuchlichen Umgang mit den Arbeitspausen geklagt: Sie seien «ein Mittel zur Täuschung» und «trügerisch»,¹⁹⁹ Überschreitungen des 11-Stunden-Tags fänden «unter dem Vorwand von Pausen», unter «missbräuchlichen Pausenberechnungen» statt.²⁰⁰ «Die Pausen sind noch wie vor Jahren der wunde Punkt, an dem die Innehaltung der normalen Arbeitszeit leidet», schrieb Fridolin Schuler 1894/95.²⁰¹ In Naum Reichsbergs «Handwörterbuch» wurde nach der Jahrhundertwende unter dem Artikel «Arbeiterschutz» ausgeführt, «Zwischenpausen» würden «vielfach zur Überschreitung der gesetzlichen Arbeitszeit [...] missbraucht».²⁰² Auch die Zürcher Handelskammer konstatierte 1906, die «öffentliche Bekanntgabe der Pausenzeiten» sei ein «Kontrollmittel, das wohl am Platze ist».²⁰³

Im 20. Jahrhundert häuften sich die Versuche, Arbeitsunterbrechungen von oben in Regie zu nehmen und sie nach arbeitswissenschaftlichen Kriterien auf das Zeitregime und die psycho-physischen Anforderungen der Industriearbeit abzustimmen. Gerade der nationale Kampf gegen den Alkoholkonsum zeigt, dass Unternehmensleitungen ein Sensorium für ernährungsphysiologische Fragen innerhalb des Betriebs auszubilden begannen. Je stärker der *human factor* in der Industrieproduktion Beachtung fand, desto deutlicher wurde die nützliche Funktion von Pausen erkannt: Kombiniert mit Zwischenverpflegung, regenerierten diese die Arbeitskraft. Das war ein betriebswirtschaftlich interessanter Tatbestand. Arbeitsunterbrüche wurden nicht mehr unternehmenspolitisch konzidiert, sondern arbeitswissenschaftlich konzipiert. 1912 wurde in einem Bericht eines Fabrikinspektors über einen gewerbehygienischen Fortbildungskurs eine deutsche Untersuchung an 200 Arbeitern erwähnt. Diese habe gezeigt, dass «der Satz, je länger die Arbeitszeit, desto grösser die Ermüdung [...] nur mit einer gewissen Einschränkung richtig» sei. Es sei möglich, den Zyklus der Ermüdung – «grösste Ermüdung [...] vor dem Mittagessen» – zu beeinflussen: Durch die «Einschaltung von Ruhepausen» liessen sich nämlich «grosse Ermüdungseffekte ausschalten».²⁰⁴ Neue innerbetriebliche Kontrollstrategien, die Einführung der Akkordarbeit auf Stück- und Zeitlohnbasis und zunehmend auch Schichtarbeit ermöglichten eine Verdrängung des «Pausierens von unten» durch eine von oben oktroyierte Pausenordnung. Pausen sollten von einem Moment autonomer Lebensäusserung im Betrieb in ein Instrument heteronomer Leistungsoptimierung umgestaltet werden. Anstatt eine aktuelle Einbusse an Arbeitszeit stellten sie nun einen potentiellen Zuwachs an Produktivität dar. Die erfolgreiche «Durchführung neuzeitlicher Arbeitsmethoden» wurde von «richtig angesetzten Pausen» abhängig gemacht.²⁰⁵ Der Fabrikinspektor des III. Kreises stellte 1934 fest, «die Pausenfrage» harre überhaupt «noch in manchen Betrieben einer besseren Lösung; es ist falsch, hier einem Schematismus zu huldigen. Wenn einmal die Gedanken einer physiologisch richtigen Arbeitsgestaltung durchdringen, wird auch diese wichtige Frage gelöst werden müssen, ist es doch erwiesen, dass durch richtig gelegte Pausen nicht allein der Erhaltung der Arbeitskraft, sondern auch der Produktionsleistung gedient wird.»²⁰⁶ In ihrer konkreten Ausgestaltung stellten die Pausen indessen weder eine autonome Manifestation von Arbeiterkultur noch ein arbeitswissenschaftlich abgestütztes Regenerationsprogramm, sondern eine Durchmischung dieser beiden Bestrebungen dar. Es handelte sich um eine widersprüchliche Synthese zwischen Produktivitätssteigerung und Ernährungsgewohnheiten der Belegschaft.

In einem nicht datierten, aus der Zwischenkriegszeit stammenden Bericht des SVV über «unseren Znüniverkauf» findet sich eine Darstellung des Pausenregimes im Schmelzihof, dem Wohlfahrtshaus der Von Rollschen Eisenwerke in der Klus bei Balsthal. Die SVV-Angestellten halten fest, «das Richten für den Znüniverkauf» sei «die erste Arbeit wenn wir am Morgen in die Küche kommen»: «Wir müssen um 8.10 im Lokal am Eingang der Fabrik zum Verkauf bereit sein. Dorthin kommen bis 8 3/4 Uhr die Abgeordneten der verschiedenen Abteilungen mit ihrem Körbli. Sie haben auf Zeddeln notiert, was sie brauchen. Später kommen auch noch einzelne die in der Nähe arbeiten, doch dürfen wir diesen nicht zu früh geben, damit sie nicht Zeit versäumen.» Verkauft wurden täglich durchschnittlich 200–300 Cervelats, 20–70 Landjäger, 35–60 Portionen Speck, 30–50 Portionen Käse, 4–15 Schach-

teln «Käsli», 5–20 Büchsen Sardinen, 3–5 Portionen Thon, 2–4 Ochsenmaulsalate, 30–80 Brötchen, 4–6 grosse Brote, 10–20 Tafeln Schokolade, 5–10 Stück Zimtkuchen, 5–10 Fläschchen warme Milch, 50–180 Fläschchen Limonade und Agis; montags gab es Käsekuchen, von denen 10–12 nachgefragt wurden. «Wir müssen hauptsächlich darauf sehen, dass wir billig verkaufen können. Was über 30 Rp. kostet geht nicht mehr gut.» Zum gekochten Speck wurde bemerkt, «viele kaufen sich Portionen für das Mittagessen».²⁰⁷ Im Bericht «Der Arbeitstag in einer Fabrikantente» wurden die «Znünikinder» geschildert, die jeden Morgen um halb neun angertückt kamen und sich ihre Körbe und Schachteln holten. «Alles muss von den Kindern kontrolliert werden, bevor sie aus dem Saal gehen, denn es ist sehr verführerisch, nachher zu melden, dies oder jenes habe gefehlt. Man macht Erfahrungen! In der Küche wird jetzt Milch, Kakao, Tee, Kaffee hell, mittel, dunkel, je nach Wunsch eingeschenkt in die einsortierten Becher. 8.50 Uhr kommen die Kinder wieder, nachdem sie die Esswaren ihren Bestellern abgeliefert haben und holen die heissen Getränke ab. [...] Von 9–9.15 Uhr ist der Fabrikbetrieb eingestellt. [...] Nach der Pause bringen die Kinder die leeren Becher und Gläser zurück, die alle kontrolliert werden.»²⁰⁸ Was die Anstellung solcher «Znünikinder» betraf, hatte Fridolin Schuler zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine Lücke im Gesetz konstatiert, die auch mit der Revision von 1914–1920 nicht geschlossen wurde: «Unter dem Titel der Bureauarbeiter werden aber nicht selten Personen, namentlich Kinder, dem Schutz des Fabrikgesetzes entzogen, die denselben dringend notwendig hätten. So werden Kinder angeblich als zum Bureau gehörige «Laufkinder» angestellt, aber zu allen möglichen andern kleinen, zum Betrieb gehörigen, aber auch zu andern Dienstleistungen verwendet.»²⁰⁹

Neben einer Aufwertung der Pause aufgrund des physiologischen Regenerationsarguments hatten auch neue Arbeitszeitmodelle einen direkten Einfluss auf den Rhythmus von Erholung und Nahrungsaufnahme. 1929 wurde im «Korrespondenzblatt» des SVV festgehalten, vor allem der Schichtbetrieb bringe «eine völlige Störung des bisherigen Kantinenbetriebes: Zwischenverpflegung tritt weitgehend an Stelle der bisherigen festen Mittagessen, das die Arbeiterinnen jetzt vor oder nach der Arbeit zu Hause einnehmen können.»²¹⁰ Der Übergang zum Schichtbetrieb, wie er in der Textilindustrie üblich wurde, stellte neue Aufgaben: «Dadurch verringert sich einerseits die Zahl der regelmässigen vollen Mahlzeiten, während sich andererseits die Notwendigkeit ergibt, in den kurzen Arbeitspausen geeignete Speisen und Getränke bereit zu halten. Wir verlegten diese Ausgabe meistens in die Fabrikräume selbst, sei es durch Hinbringen von der Kantinenküche aus, sei es durch Eröffnung eines Buffetbetriebes in einem Raum der Fabrik. Denn nur so ist es möglich, dem Arbeiter in der kurz bemessenen Schichtpause zu der willkommenen warmen Stärkung zu verhelfen. Die Abgabe von Milch und Kaffee als «Znüni» in den Betrieben mit normaler Arbeitszeit wird besonders von der auswärtswohnenden Arbeiterschaft lebhaft benützt.»²¹¹ Doch auch im normalen Einschichtbetrieb begann die rationalisierungsbedingte Arbeitsintensivierung ein Ruhebedürfnis hervorzurufen, das die Leistungskurve nach unten drückte. Die arbeitswissenschaftlichen Experten konnten sich allerdings nicht entscheiden, ob sie physiologische und psychologische Aspekte von Arbeitsunterbrechungen in den Vordergrund rücken sollten. Der Psychotechniker A. Carrard erklärte 1928 vor dem Leitungspersonal des SVV, Pausen seien wichtig, um die «Gefahr der

Übermüdung» zu bannen: «Richtig eingeführte Pausen erhöhen bekanntlich ganz automatisch die Arbeitsleistung sowie das Wohlbefinden bei der Arbeit.»²¹² Aus der Sicht der Arbeitsphysiologen machte dieses Ruhebedürfnis geradezu die *differentia specifica* zwischen einer «lebenden» und einer toten Maschine aus. Am bereits referierten ETH-Kurs über Arbeitsphysiologie vom September 1931 entwickelte Jules Amar demgegenüber eine physiologische Theorie der «Ruhepausen». Das «Gesetz über die Vorherrschaft der organischen Funktionen» besagt, dass jedes arbeitende Organ «Sitz einer übermässigen Verbrennung» mit vier- bis sechsfachem Verbrauch sei; das «Ruhegesetz» drückt die Beziehung zwischen Intensität der Arbeit und Dauer der Erholung aus, die nötig sei, um die «Harmonie der lebenswichtigen Funktionen» immer wieder herzustellen.²¹³ Amar machte die Pause zu einem wichtigen Instrument einer «physiologischen Rationalisierung», die Überarbeitung verhindern, Ermüdung bekämpfen und damit die Arbeitsproduktivität steigern sollte.²¹⁴ In der Zusammenfassung dieses Kurses durch die SVV-Mitarbeiterin Marie Luise Schumacher wurde vor allem die «bemerkenswerte Tatsache» hervorgehoben, «dass der Zustand der Übermüdung oft längere Zeit nicht beachtet wird», weswegen es äusserst wichtig sei, durch Arbeitspausen dem «menschlichen Organismus wieder seine volle Leistungsfähigkeit» zu ermöglichen.²¹⁵

Nachdem nun Pausen in ein Produktionssystem integriert wurden, das auf Rationalisierung und Akkordlohn beruhte, galt es nicht mehr, die Arbeitszeit vor den Pausen, sondern umgekehrt die Pausen vor dem Willen zum Mehrverdienst zu schützen. Die Notwendigkeit, die Arbeiterinnen und Arbeiter während der Pausen in eigens dafür eingerichteten Essräumen zu versammeln, wurde 1938 damit begründet, dass «das Einnehmen der Mahlzeit neben der Maschine [...] nachgewiesenermassen zur Versuchung» führe, «während der halbstündigen Pause zur Erhöhung des Akkordverdienstes die Maschinen laufen zu lassen».²¹⁶

Vom 3-Mahlzeiten- zum 5-Mahlzeiten-Turnus

Mitte der 1930er Jahre wurde die leistungssteigernde und -verstetigende Wirkung von Pausen mittels des weithin Beachtung findenden Experiments von Howard W. Haggard und Leon A. Greenberg auf empirischer Basis nachgewiesen. In «Diet and physical efficiency» definierten die beiden Autoren Arbeitsleistung als eine Funktion des *respiratorischen Quotienten*²¹⁷ und gelangten zum Schluss, dass bei einer Verteilung einer fixen Nahrungsmenge auf 5 Mahlzeiten signifikant bessere Leistungen festzustellen waren als beim traditionellen 3-Mahlzeiten-Turnus.²¹⁸ Während Arbeiter ohne Frühstück und Zwischenverpflegung eine Tagesleistung von 1379 Tennisschuhen produzierten, stieg der Output bei drei Hauptmahlzeiten und zwei Pausensnacks auf 1521 Stück, d. h. um 10 Prozent. Die Graphik in Abb. 42 zeigt die Ergebnisse, zu denen Howard W. Haggard und Leon A. Greenberg gelangten.²¹⁹ Diese Tendenz zur Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme auf mehr Mahlzeiten führte zur Verdrängung des zweigeteilten Arbeitstages durch eine «Gliederung von 4 mal 2 Stunden im Tag».²²⁰

Der Zweite Weltkrieg liess einen effizienten Einsatz von Nährstoffen in der Arbeiterschaft als besonders wichtig erscheinen; damals wurde die Erkenntnis, «dass die

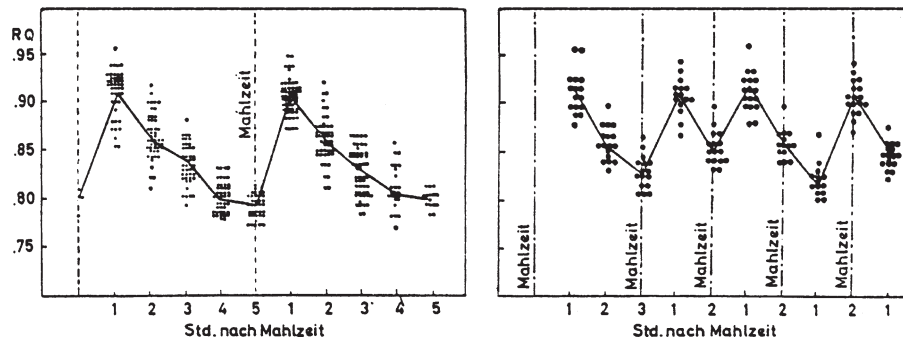


Abb. 42: *Mahlzeitenrhythmus und Leistungsfähigkeit: Die Graphik zeigt, wie sich der respiratorische Quotient bei täglich zwei Mahlzeiten (links) und täglich fünf Mahlzeiten (rechts) verhält. Bei einer Einnahme von fünf kleineren Mahlzeiten bleibt der Quotient höher, was einem besseren Wirkungsgrad entspricht. (Etienne Grandjean, Physiologische Arbeitsgestaltung, 1963, S. 138)*

Verteilung der Nahrungsaufnahme auf täglich 5 Rationen (3 Mahlzeiten und 2 Zwischenverpflegungen) für die Gesundheit und die Leistungsbereitschaft günstig und empfehlenswert ist», durch staatliche Instanzen und in wissenschaftlichen Publikationen propagiert.²²¹ 1943 betonte der SVV dann besonders die «genauen wissenschaftlichen Untersuchungen», die gezeigt hätten, «wie notwendig die Einschaltung einer warmen Zwischenverpflegung für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit des Arbeiters ist». Weil durch die Rationierung wichtiger Nahrungsmittel «das Mitnehmen gewisser Znünpäckli sehr erschwert» würde, sei «die Einnahme einer guten Suppe, Milchkaffee oder eines nahrhaften Gebäcks [...] rationeller».²²² Es wurde insbesondere argumentiert, dass eine stark kohlenhydrathaltige Ernährung – die einen hohen respiratorischen Quotienten gewährleistet – das Hungergefühl nur für eine vergleichsweise kurze Zeit beseitigt, so dass sich Zwischenverpflegungen auch unter diesem Aspekt aufdrängten.²²³ «Kurzpausen» könnten – so wurde 1944 festgehalten – die Probleme vermindern, die aus der «weniger nachhaltigen» Ernährung der Arbeiter resultierten.²²⁴ Albert Jung, Experte der EKKE, erklärte den Kantinenleiterinnen des SVV in einem Vortrag, Zwischenverpflegungen seien besonders geeignet, «dem Hungergefühl und der Übermüdung vorzubeugen. Ein Znüni lässt die Leistungsfähigkeit bis Mittag andauern, und ein Zvieri vermeidet, dass der Arbeiter gänzlich ausgepumpt seinen Feierabend antritt.»²²⁵ Nach 1945 ging es dem SVV insbesondere darum zu verhindern, dass die Esspausen als kriegswirtschaftliche Überbrückungsmassnahmen wiederum abgeschafft würden: «Durch die Ernährungsfachleute wird in neuerer Zeit stark darauf hingewiesen, dass der Zwischenverpflegung des Arbeiters erhöhte Bedeutung zukommen sollte.»²²⁶

1951 begründete Fabrikinspektor Sulzer das anhaltende «Bedürfnis nach einer Zwischenverpflegung» mit dem Hinweis auf das Frühstück, «das in der Schweiz ja meist bedenklich kurz und mager ist», und führte weiter aus: «In den Betrieben, die keine Pause machen, wird eben doch gegessen, vielleicht heimlich oder dann mit

stillschweigender Duldung der Leitung. [...] Es ist erwiesen, dass bei strenger Arbeit die Pausen sehr günstig auf die Leistung einwirken.»²²⁷ Insbesondere in den 1950er Jahren nahm die Literatur über die Bedeutung von Arbeitspausen rasch zu.²²⁸ Etienne Grandjean, Direktor des Instituts für Hygiene und Arbeitsphysiologie an der ETH Zürich, schilderte 1960 das Syndrom der «chronischen Ermüdung», wie es sich bei wiederholter und lang anhaltender Industriearbeit gleichsam unwillkürlich einstellen könne. Wenn das Ermüdungszentrum im Gehirn Müdigkeit melde und dann trotzdem weitergearbeitet werden müsse, so könne daraus «ein qualvoller Zustand» werden: «Wenn diese Ermüdung sich jeden Tag wiederholt, kommt man in den Zustand, den man die chronische Ermüdung nennt, wo man schon am Morgen müde aufsteht, keine Arbeitslust verspürt, Neigung zu Depressionen hat sowie eine Neigung zu allen möglichen Beschwerden, wie Kopfweh, Schlaflosigkeit, usw., welche uns die ganze Initiative und Arbeitslust nehmen.»²²⁹ Grandjean leitete aus diesem Sachverhalt den unwiderstehlichen Hang zum Pausenmachen ab und unterschied zwischen a) willkürlichen, b) maskierten, c) arbeitsbedingten und d) vorgeschriebenen Arbeitsunterbrüchen. Er wies auf den Befund hin, dass eine Ausweitung der letzteren einen überproportionalen Rückgang der nicht wünschbaren Formen a) bis c) zur Folge habe. Abb. 42 über die «Auswirkung von Kurzpausen auf die reine Arbeitszeit» ist Grandjeans Lehrbuch über «physiologische Arbeitsgestaltung» entnommen.²³⁰

Grandjean entwickelte zudem die Kriterien für eine optimale Ausgestaltung der Zwischenmahlzeiten: Diese sollten «einen wesentlichen Teil des Flüssigkeitsbedarfes decken und zusätzlich der Intensität der körperlichen Tätigkeit entsprechend auch Energie liefern». Am besten geeignet bei «Schreibtischarbeit» seien «leicht verdauliche Getränke wie Tee, Kaffee oder Trinkbouillon», die zwischen 10 und 37 Kalorien aufweisen; für «körperlich arbeitende Menschen» wird Brot mit Obst, Käse, Wurst oder Schokolade empfohlen, was einem Input von 240 bis 350 Kalorien gleichkommt.²³¹ Durch eine effiziente Organisation dieser Pausen kann die Ist-Dauer einem Sollwert von 10–15 Minuten angenähert werden. Die folgende Aufstellung gibt zwei 5-Mahlzeiten-pro-Tag-Profile wieder: das erste für «Angestellte und Frauenberufe» (Kategorie 1), das zweite für «körperlich tätige Arbeiter» (Kategorie 2).²³²

| | <i>Kategorie 1</i> | <i>Kategorie 2</i> |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| Frühstück | 300–400 Kcal | 600–700 Kcal |
| Zwischenverpflegung | 25–50 Kcal | 150–250 Kcal |
| Mittagessen | 800–900 Kcal | 900–1000 Kcal |
| Zwischenverpflegung | 25–50 Kcal | 150–250 Kcal |
| Nachessen | 1250–1400 Kcal | 1400–1600 Kcal |

Die Aufstellung zeigt dreierlei: Erstens wird deutlich, wie sehr das von Grandjean verwendete Bild des «menschlichen Motors» auch nach dem Zweiten Weltkrieg androzentrisch blieb; in bezug auf die schwere Arbeit kommt der Körper ausschliesslich beim Mann ins Spiel. Zweitens ist das Nachtessen zur mahlzeitlichen *Pièce de résistance* aufgerückt; im Interesse einer optimal auf die Erfordernisse des industriellen Arbeitsprozesses abgestellten Verteilung der Kalorienaufnahme über den Tag wurde das Mittagessen auf eine Zwischenposition reduziert. Drittens wird deutlich, dass der Kalorienanteil der Mahlzeiten, die in den

Betrieb verlegt werden, mit «körperlicher Arbeit» steigt: Mittagessen und Zwischenverpflegungen machen bei der ersten Kategorie 36 Prozent, bei der zweiten 39 Prozent (eines um einen Drittel höheren «Energiebudgets») aus; die beiden Zwischenverpflegungen tragen zu 3 Prozent beziehungsweise 11 Prozent zur Kalorienversorgung bei.

Nach der Mitte des 20. Jahrhunderts war somit die Zwischenverpflegung in ein neues physiologisch-psychologisches Strukturmodell integriert; sie war von einer schlechten Gewohnheit drückebergerischer Arbeiterinnen und Arbeiter zu einer ernährungs- und arbeitswissenschaftlich sanktionierten Einrichtung geworden, die wesentliche Impulse auslöste für den Auf- und Ausbau von Verpflegungsstätten in Industriebetrieben.

Diese Ausführungen zur «Ökonomie der Pausen» haben nochmals verdeutlicht, dass es bei der «Mahlzeit in der Fabrik» und beim Ausbau der betrieblichen Kollektivverpflegung um weit mehr ging als um die Alimentierung des «menschlichen Motors» mit Arbeitsenergie. Über die Kraftwechselphysiologie der lebendigen Arbeitskraft hinaus ging es um die Frage nach der «physiologisch bestgeeigneten» Ernährung²³³ und damit um das «Betriebsklima». Im Gefolge der sozialpartnerschaftlichen Stabilisierung der industriellen Beziehungen wurde versucht, die Exoküche der Fabrikantine in eine Endoküche aller Firmenmitglieder zurückzuverwandeln: Gemeinsames Essen im Wohlfahrtshaus beziehungsweise im Personalrestaurant sollte die «Betriebsgemeinschaft» festigen oder – in der Terminologie der Nachkriegszeit – die Corporate identity stärken.

7 Vom Klassenkonflikt zum wissenschaftlichen Dissens: Ernährung im Spannungsfeld divergierender Interessen

Ernährungsprobleme, Hungererfahrung und Nahrungsmangel waren im 19. Jahrhundert wichtige Motive für die Formierung einer bürgerlich-unternehmerischen Hygiene- und Sozialreformbewegung mit fürsorglich-volksgesundheitlicher Zielsetzung auf der einen Seite und – mit einer zeitlichen Verzögerung – für die gewerkschaftliche und politische Organisation der Arbeiterschaft auf der anderen Seite. Mit der Erwähnung dieser beiden Bewegungen ist eine Konfliktkonstellation zwischen «links» und «rechts» angesprochen, die den «öffentlichen Raum» und die politischen Debatten im ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert massgeblich prägte.

Im Titel dieses Kapitels ist die These angedeutet, dass sich diese Konfliktfront im Verlaufe der Zwischenkriegszeit abschwächte und durch neue Auseinandersetzungen überlagert wurde. Anders noch als bis zum Ersten Weltkrieg, als die Ernährungswissenschaft den weitverbreiteten Hunger überwinden wollte und sich damit einer kaum bestrittenen Zielsetzung verschrieben hatte, schieden sich die Geister nun, nachdem die Komplexität der Mangelproblematik erkannt worden war, an unterschiedlichen Auffassungen über eine «gesunde», «richtige», «optimale» oder «angemessene» Kost. Am Schlagwort «Ernährungsreform», das schon vor dem Ersten Weltkrieg die Runde gemacht hatte, entzündete sich eine Kontroverse, die gerade in der Schweiz nicht ohne Einfluss auf die weitere Entwicklung der Ernährungswissenschaft blieb.

Im ausgehenden 19. Jahrhundert begegnete die Linke den Versuchen, die «Ernährungsweise der arbeitenden Klassen» zu rationalisieren, mit offener Ablehnung und unverhohlenem Argwohn. Demgegenüber versuchten bürgerliche Kreise zu zeigen, dass ernährungsbedingte Mangelerscheinungen nicht «systembedingt» und auch nicht primär Ausdruck geringer Lohneinkommen, sondern Resultat einer «irrationalen» Lebensweise in breiten Bevölkerungsschichten seien und sich deshalb mit Aufklärung und gutem Willen beheben liessen. Diese unterschiedlichen Positionen manifestierten sich speziell auch in den ideologischen Auseinandersetzungen um die «industrielle Wohlfahrtspflege». Im vorangehenden Kapitel wurde gezeigt, welche alltagskulturelle Schwierigkeiten die Fabrikindustrialisierung gerade im Bereich der Ernährung verursachte und welche Abhilfemassnahmen und Lösungsmöglichkeiten sich durchsetzten.

Der Sozialstatistiker Carl Landolt stellte 1894 in einem methodischen Grundlagenwerk zur Haushaltsstatistik fest: «Über die Art und Natur dieser Fehler [des Gesellschaftsorganismus] herrschen die verschiedenartigsten Meinungen. Im allgemeinen werden sie von den Einen als in der privatkapitalistischen Gesellschaftsorganisation begründet, und daher als ausser dem Willensbereiche des einzelnen Indivi-

duums liegend, erblickt. Die andern machen für die zu Tage tretenden Missstände die persönlichen Eigenschaften und Veranlagungen des einzelnen Menschen oder eigentlich gewisser Menschenklassen verantwortlich.»¹ Landolts Darstellung macht deutlich, dass bürgerliche Kreise der Forderung nach Gesellschaftsveränderung, wie sie von der Linken vorgetragen wurde, den Appell an die individuelle Verantwortung entgegensetzten. Entsprechend unterschiedlich fielen die Verbesserungsvorschläge aus. Während jene, die sich für eine Verbesserung der «Volksernährung» stark machten, auf eine Kombination von Selbstreform und Fremdhilfe setzten und das Schwergewicht ihrer Bestrebungen auf Aufklärung im familiären Bereich legten, arbeiteten die Organisationen der Arbeiterbewegung – unterstützt durch eine sozialistische Rhetorik – auf Einkommenssteigerungen und bessere Arbeitsbedingungen hin.² Als Leitfigur fungierte hier der Arbeiter, der seine Angehörigen mit einem ausreichenden «Familienernährerlohn» zu versorgen imstande war. Verallgemeinernd lässt sich formulieren: Wenn es um eine Verbesserung von Ernährungsstandards ging, redeten die Arbeiter in Kategorien von «Geld», die Unternehmer in Kategorien von «Information». Erstere versuchten, mit der geleisteten (Männer-)Arbeit grössere Ressourcenansprüche durchzusetzen, letztere wollten Anleitung geben, wie durch kundige (Frauen-)Arbeit aus den verfügbaren Mitteln mehr herausgeholt werden könne. Gerade in jener Phase, in der die Arbeiterbewegung zunehmend von der Organisation der Frauen abrückte und sich auf die Männer zu stützen begann, entdeckten bürgerlich-reformerische Kreise die Frauen als Ansprechpartnerinnen für Problemlösungen im Zeichen von Selbstverantwortlichkeit und Eigeninitiative.³

7.1 Das «Gefühl der Beschämung über die kärgliche Mahlzeit»: Esskultur, Klassenlage und Arbeiterorganisation

Die Schwierigkeiten, welche die Arbeiterbewegung mit der «Ernährung» hatte, gingen nicht nur auf eine «bürgerliche Besetzung» dieses Themas zurück. Vielmehr war im Essen und Trinken eine gegen die vereinheitlichenden Organisations- und Mobilisierungsbemühungen von Gewerkschaften und Sozialdemokratie gerichtete, soziokulturelle Fragmentierungstendenz angelegt. In der heutigen Geschichtsschreibung existieren unterschiedliche Vorstellungen darüber, welche Faktoren dafür entscheidend waren, dass sich das Proletariat im Verlaufe des 19. Jahrhunderts als Klasse mit eigener Identität und mit unverkennbaren Handlungsmustern und Organisationsformen konstituieren und in einigen Ländern – so auch in der Schweiz – zur Massenbewegung weiterentwickeln konnte. Einige grundsätzliche Bemerkungen zum Prozess der Klassenbildung sollen die Problemstellung verdeutlichen. Der Titel dieser Untersuchung, «Fabrikmahlzeit», verweist auf zwei verschiedene Erfahrungsräume und Handlungsfelder: Zum einen kann davon ausgegangen werden, dass *der Betrieb* entscheidend war für Selbstdefinition und Organisationsbereitschaft von Arbeiterinnen und Arbeitern. Zum anderen ist anzunehmen, dass noch für lange Zeit nicht der Arbeitsprozess in der mechanisierten Fabrikproduktion, sondern das ausserbetriebliche Handlungsfeld *Familie/Hauswirtschaft* die Deutungsmuster und die Lebensperspektiven prägte. Ernährung erweist sich somit

als ein Thema, das sowohl auf den betrieblichen als auch auf den ausserbetrieblichen Kontext bezogen ist. Inwieweit ist unter diesen Bedingungen das gemeinsame Sich-Verpflegen im Betrieb ein Ansatzpunkt für die Pflege des proletarischen Zusammengehörigkeitsgefühls? Oder – aus umgekehrter Optik – wird diese gemeinschaftsbildende Wirkung nicht zunichte gemacht durch eigensinnige Vorstellungen? Fördert nicht gerade gemeinsames Essen und Trinken die Fremdheitserfahrung unter Leuten, die so überhaupt erst bemerken, wie unterschiedlich sie sind, wie schwierig es ist, mit dem Vorhandenen auszukommen? Bringt die gemeinsame Tafel deshalb nicht gerade Menschen auf soziale Distanz, die aufgrund ihrer «Klassenlage» alles Interesse daran haben müssten, sich gemeinsam zu organisieren?

Mit den Begriffen «Klassenlage» und «Organisation» habe ich auf eine noch nicht zu Ende geführte Debatte um die Frage, warum sich das Proletariat als Klasse konstituiert hat, Bezug genommen. Ein sozialgeschichtliches Erklärungsmodell schlägt vor, bei den «Arbeitsverhältnissen und Arbeiterexistenzen» – so Jürgen Kocka – anzusetzen und die *sozialökonomische Basis des Industriekapitalismus* als Determinante für das Entstehen einer organisierten Arbeiterbewegung zu verstehen.⁴ Aus dieser Sicht stellt die zunehmende Homogenisierung der Erfahrungswelt der Arbeiterinnen und Arbeiter und die Parallelisierung ihrer Interessenlagen das Gegenstück zur Ausdehnung der Fabrikproduktion und zur fortschreitenden Konzentration und Zentralisierung des Kapitals dar. «Kapital» und «Arbeit» werden damit als komplementäre und zugleich antagonistische Kollektivakteure wahrgenommen. Dieser Ansatz geht davon aus, dass die im Strukturprinzip der kapitalistischen Produktionsweise genuin angelegte «Klassenbewusstheit» über arbeitskonfliktzentrierte Kommunikationsprozesse in «Klassenbewusstsein» verwandelt wird: Die «Klasse an sich» transformiert sich in die «Klasse für sich». Die Präponderanz des betrieblichen Erfahrungs- und Handlungsraumes, die in diesem Erklärungsmodell festzustellen ist, hat zur Folge, dass Faktoren wie Ernährung, Haushalt, Familie, Bildung etc. kaum berücksichtigt werden.

Diesem *strukturell argumentierenden, objektivierenden Erklärungsansatz*, der das kollektive solidarische Klassenhandeln der Arbeiterinnen und Arbeiter auf sozialökonomische Determinanten, das heisst auf die durch Lohnarbeit definierte Klassenlage, zurückführt, steht die «Thompsonian view»⁵ der Klassenkonstitution gegenüber, die einem *subjektiv-dynamischen Konzept der «Klasse»* verpflichtet ist und von den Kategorien Kultur, Erfahrung, Kommunikation, Vernetzung und Interaktion ausgeht: «I do not see class as a <structure>, nor even as a <category>, but as something which in fact happens (and can be shown to have happened) in human relationship», stellt Edward P. Thompson fest.⁶ Wenn «Klasse» als ein «Prozess des Zueinanderfindens, der Selbstentdeckung und Selbstdefinition»⁷ definiert wird, dann kommt gerade den alltagskulturellen Handlungsformen ein hoher Erklärungswert zu.

Eine analytisch produktive Vermittlung dieser beiden Ansätze, die, werden sie absolut gesetzt, erklärungschwach werden,⁸ ist möglich, wenn das von Ira Katznelson vorgeschlagene *vierstufige Klassenmodell* mit einem konstruktivistischen Klassenkonzept, wie es Kathleen Canning vorschlägt, kombiniert wird. Katznelsons Modell geht von der Entwicklungsdynamik der kapitalistischen Produktionsweise aus, fragt in einem zweiten Schritt nach den Lebensstilen und Beziehungsmustern, versucht drittens die gemeinsam geteilten Situationsdeutungen und Le-

bensperspektiven zu identifizieren, um dann viertens einen Einblick in die klassengestützte kollektive Interaktion zu gewinnen.⁹ Eine Interpretation der «Fabrikmahlzeit», die sich auf die zweite und dritte Ebene dieses Modells bezieht, wird im folgenden versucht.

Die in Kapitel 5 vorgestellten Beispiele aus der Basler Chemie vermittelten einen Eindruck davon, dass sich fabrikeigene Esssäle und Speiseanstalten bei den Belegschaften nicht jener Beliebtheit erfreuten, die ihnen aus der aufgeklärten Sicht der Fabrikinspektoren hätte zukommen müssen. Auch von seiten der Fabrikherren ertönte ein nicht abbrechendes Lamento über die notorische Abneigung der Arbeiterinnen und Arbeiter gegenüber diesen Einrichtungen.

In der ersten Ausgabe der «Berichte über die Fabrikinspektionen im Jahre 1879»¹⁰ schrieb der für die westschweizerischen Kantone zuständige Inspektor und ehemalige Fabrikant Edmund Nüsperli: «Es fällt dem Menschen eben immer schwer, alt hergebrachte Gewohnheiten mit neuen, wenn auch besseren, zu vertauschen, und erst, wenn er mit den alten Gewohnheiten gebrochen und durch die Unbequemlichkeiten und Schwierigkeiten einer Übergangsperiode sich durchgearbeitet hat, sieht er die Vortheile der Neuerungen ein und wünscht sich die früheren Verhältnisse nicht mehr zurück.»¹¹ Was die Ernährung betraf, steckte dieser Durchbruch damals offenbar noch in den Anfängen. Nüsperlis Kollege Wilhelm Klein, der Inspektor des III. Kreises, erklärte im selben Bericht, er habe «vielfach die Bemerkung» gehört, «dass die Arbeiter diese Esslokale nur dann benutzen, wenn sie äussere Verhältnisse, Kälte oder Regen, dazu zwingen. Die Neigung, sein Mittagssmahl lieber für sich allein oder im Kreise seiner nächsten Angehörigen zu verzehren als in der Gesellschaft einer grösseren Zahl von Mitarbeitern, scheint eine ziemlich verbreitete zu sein.»¹² Ein Jahr darauf stellte Fridolin Schuler eine ausgeprägte Gleichgültigkeit der Arbeiter bezüglich der räumlichen Umgebung der Mahlzeit fest: Sie würden sich nur selten über den «mangelhaften Zustand» der Esslokale beklagen, «selbst da nicht, wo letztere [die Arbeiter] in staubigen Arbeitsräumen mit schlechter Luft ihr Essen verzehren mussten». Schuler empfahl, die «Benutzung vorhandener Essräume» dadurch zu fördern, dass «die Arbeitsräume während den Esspausen geschlossen gehalten würden», fügte jedoch resigniert hinzu: «Zuweilen unterbleibt dies aus sehr nahe liegenden Nebenabsichten, noch öfter aus blosser Bequemlichkeit.»¹³ Ebenfalls 1880 vermerkte der Bericht für den Kreis II, Esslokale würden «selten benutzt, weil Mancher sein Mittagessen nicht gern in Gesellschaft seiner Mitarbeiter einnimmt».¹⁴ 1881 wurde die Beobachtung, dass Esslokale «nicht gerne benutzt werden», mit deren «unzweckmässigen Einrichtung» begründet.¹⁵ Im nächsten Bericht stellte der Inspektor des Kreises II fest, diese Lokale würden «im Sommer [...] selten benutzt, weil es der Arbeiter vorzieht, bei schönem Wetter sein Mittagssmahl draussen, in der freien Luft, einzunehmen».¹⁶

Das Argument, die mangelnde Bequemlichkeit der Speisesäle habe zu diesem Desinteresse geführt, kann im Licht der vorhin gemachten Bemerkungen zur Klassenbildung umgekehrt werden: In kaum oder nur widerwillig beanspruchte Räumlichkeiten wurde eben nicht viel investiert, so dass sie bald einmal unansehnlich wirkten. Anhaltspunkte für eine solche Wirkungsrichtung finden sich in den Fabrikinspektorenberichten: 1888/89 wurde die Feststellung gemacht, dass es «mit den Esslokalen in den Fabriken [...] zuweilen misslich» stehe; dies sei aber nicht als Ursache, sondern als Folge eines geringen Beliebtheitsgrades dieser Einrichtungen

zu interpretieren. Denn «die Arbeiter [würden] es vorziehen, in irgend welchem Winkel, den Augen ihrer Nebenarbeiter entzogen, ihre Mahlzeit zu verzehren». 1890/91 hiess es: «In manchen Betrieben lassen die Esslokale zu wünschen übrig. Bald ist ein gewisser Mangel an Reinlichkeit zu rügen, bald lässt die Heizung zu wünschen übrig, bald fehlt es wieder an genügendem Raum für Alle, die das Lokal zu benützen wünschen. Dann wird andererseits von den Fabrikanten oft geklagt, dass ganz ordentlich eingerichtete Speisezimmer von den Arbeitern nicht benutzt werden. Die Leute ziehen es vor, in Gruppen nach Ortschaften usw. vereinigt, lieber auf Treppen und Gängen herum zu sitzen, als ihre Mahlzeiten in Esslokalen einzunehmen. Die Ursache mag wohl darin liegen, dass manche Arbeiter sich scheuen, ihr mitgebrachtes kärgliches Mahl vor den kritischen Augen Anderer einzunehmen; dann mag auch der Wunsch, über seine freie Zeit nach Gutdünken zu verfügen, manchen von der Benutzung des Speiselokals abhalten, in welchem er sich nicht frei und selbständig fühlt.» Von einem in einer Wirtschaft zu Verpflegungszwecken gemieteten Lokal wurde gesagt, es sei «ebenfalls wenig benützt, begreiflicher Weise, da es für die sparsamen oder geringer bezahlten Arbeiter bemühend sein musste, im gleichen Lokale ihr trockenes Brod essen zu müssen, wo Andere sich den Genuss eines Glases Wein und Bier vor ihren Augen gestatten».¹⁷ 1892/93 entschuldigte der Bericht das Fehlen von Esslokalen in vielen Betrieben mit dem Argument, es hätten «voraussichtlich nur wenige Personen davon Gebrauch gemacht». Aufgrund der gesetzlichen Vorschrift seien sie zwar an verschiedenen Orten «erstellt, aber öfters gar nicht benutzt worden»: «Sogar in einer Lumpensortiererei zogen es die Arbeiterinnen vor, im staubigen, stinkenden Saal zu bleiben, und ebenso bleiben die Arbeiter einer Glashütte lieber beim glühend heissen Ofen, als dass sie ins behagliche Esslokal gehen.»¹⁸ Der Bericht 1896/97 hielt fest: «Nous avons déjà eu l'occasion de protester dans un précédent rapport contre un usage qui se pratiquait et qui se pratique encore, malgré nos efforts pour le faire disparaître, surtout dans les filatures du Tessin, où les ouvrières introduisent, qui de la soupe, qui du café etc., dans les locaux de travail; or, les vases qui contiennent ces aliments sont rarement ouverts et sont ainsi en contact de l'air vicié pendant une partie de la journée. Il devrait être sévèrement interdit de prendre des repas dans les salles de travail.»¹⁹ 1902/03 berichtete H. Wegmann (der Nachfolger Fridolin Schulers), dem «Vorhandensein eines Esszimmers» würde zwar «Aufmerksamkeit geschenkt, aber häufig ziehen die Arbeiter vor, ihr Essen abseits in einem Winkel zu geniessen, statt im Esszimmer, damit niemand sieht, was sie essen». Der «Grund dieses Benehmens» wurde nicht in einer «Abneigung gegen das Esszimmer oder die Gesellschaft darin» gesehen, sondern im «gewissen Gefühl der Beschämung über die kärgliche Mahlzeit, die der Mann mitgebracht hat oder die ihm zugetragen wird».²⁰ Der Bericht von 1904/05 brachte diese Attitüden dann wiederum mit dem «Unabhängigkeitssinn» und dem «Drang nach Selbständigkeit unserer Arbeiterschaft»²¹ in Verbindung. Der Fabrikinspektor des I. Kreises berichtete 1906/07 ernüchtert über den Besuch in einer Textilfabrik, die Sortiererinnen hätten hier «nach wie vor auf ihren Lumpenhaufen» gegessen.²² Zwei Jahre später hielt der Bericht fest, mit dem Zustand der Speiseräume stehe es nicht zum besten, und eine Firma «glaubt sogar dem Gesetz Genüge zu leisten, wenn sie den Arbeitern in einem Schuppen eine Sitzgelegenheit zur Einnahme der Mahlzeiten anweist».²³ Darauf folgte die Bemerkung: «Um der Wahrheit Ehre zu geben, muss allerdings

die leide Tatsache wiederholt konstatiert werden, dass die Arbeiter von den ihnen zur Verfügung gestellten Räumen oft keinen, oder doch nicht den gewünschten Gebrauch machen.»²⁴

Entsprechende Klagen verstummten auch in der Zwischenkriegszeit nicht. 1930/31 wurden erneut «Klagen der Fabrikhaber, dass die Esslokale nicht oder nicht gern benützt werden», festgehalten. Wenn dann diese Essräume «zugleich als Magazin für allerlei Grümpel verwendet» würden, so «kann den Leuten nicht verübelt werden, wenn sie ihr Essen lieber am Arbeitsplatz oder sonst in einer stillen Ecke der Fabrik einnehmen».²⁵ Am Beispiel der Firma Sandoz (Kapitel 5.1) wurde gezeigt, dass die Mahlzeit neben der Maschine auch im Zweiten Weltkrieg zum Fabrikalltag gehörte. Der Fabrikinspektorenbericht für 1943 erwähnt zwei Beispiele aus dem Aargau, wo «die gut ausgestatteten Speisesäle von einem Teil der Arbeiter nur ungern benützt wurden; diese sollen es vorziehen, ihr mitgebrachtes Essen im Kesselhause oder abseits in einem Schuppen zu verzehren, wo sie nachher ihre Tabakpfeifen ausklopfen können und sich auch sonst ungenierter fühlen».²⁶ 1944 stellte auch der SVV in seinem «Korrespondenzblatt» fest: «Wir erfahren immer wieder, dass nette Essräume mit Kochgelegenheit nicht oder nur unter Druck benutzt werden; wir treffen Schichtarbeiter, die sich lieber neben der öligen Maschine oder im kalten Treppenhaus, als im offiziellen Essraum verpflegen.»²⁷ Und auch nach dem Krieg wurde vermerkt, dass fabrikinterne Einrichtungen zur Verpflegung nicht im gewünschten Mass genutzt wurden: «L'ouvrier tient à sa liberté; il est avide de changement et veut passer ses moments de détente et de délaissement ailleurs que dans la compagnie de ses collègues de travail, dans une ambiance qui ne lui rappelle pas la fabrique et sa contrainte.»²⁸ Im selben Bericht von 1949/50 wird aus dem III. Kreis berichtet: «Es ist leider bedenklich, wie gleichgültig oft Betriebsinhaber dem Problem gegenüberstehen, wie die Arbeitnehmer ihre Mittagessen verbringen, wenn sie nicht nach Hause gehen können. Es ist doch ausserordentlich bemühend, so um halb ein Uhr Arbeiter rund um die Fabrik herum oder in den Arbeitsräumen in allen möglichen unbequemen Stellungen zu sehen, auf irgendeiner Treppe oder gar auf der Werkbank sitzend oder auf der Strasse herumstehend, um den Arbeitsbeginn abzuwarten.»²⁹

Aus diesen Bemerkungen geht hervor, dass Arbeiterinnen und Arbeiter offenbar gerade hinsichtlich des Essens und Trinkens ein sensibles Gespür für «feine Unterschiede» hatten und dass hier Geschmackskonservatismus, Festhalten an Gewohnheiten und ein Bewusstsein für die «kleinen Traditionen» stark ausgeprägt waren.³⁰ Offenbar stärkte gerade die Eingliederung von Menschen in einen fremdbestimmten, mechanisierten Arbeitsprozess das Bewusstsein für die Wichtigkeit einer familiären Absicherung und für die Unterschiedlichkeit der Lebensformen. Aufgrund ihrer zentralisierenden Tendenz brachte die Fabrikindustrie unterschiedliche Menschen in eine unmittelbare räumliche Nähe, was auch die Wahrnehmung alltagskultureller Unterschiede verstärkte. Essen im Speisesaal: Das konnte aus der Sicht der Betroffenen als eine ungemütliche Verbindung von Endküche (die mitgebrachte Mahlzeit) und Exoküche (die Blicke der anderen) erfahren werden. Dieselbe «Klassenlage», die Voraussetzung für proletarische Organisationsbildung war, wirkte hier also auch fragmentierend und partikularisierend. Dies galt in besonderem Grade für die erwerbstätigen Männer. Auch wenn «Proletarier» ihre auf die Arbeitsbedingungen bezogenen Vorstellungen und Forderungen durch ge-

werkschaftliche Verbände wirksam zu bündeln verstanden, blieben sie sich in jenem Bereich, auf den ein emphatischer Begriff von «Solidarität» abzielt, in vielem fremd.

Eine Interpretation, die sich auf die Ernährung beschränkt, kann keine allgemeingültigen Aussagen über den Stellenwert machen, der verschiedenen Einflussfaktoren in bezug auf die Klassenbildung zukommt. Doch die Beobachtungen, welche die eidgenössischen Fabrikinspektoren in ihren Berichten festhielten, stützten die Vermutung, dass sich auf der zweiten Ebene des Klassenbildungsmodells von Ira Katznelson, bei den Lebensstilen und Beziehungsnetzen, Fragmentierungstendenzen und Distanzierungsreflexe zeigten. Damit verfügten auch die sozialistischen Deutungsmuster der sozialen Wirklichkeit nicht über jene Durchschlagskraft, welche die fortschrittsoptimistischen Repräsentanten der Arbeiterbewegung unterstellten. Die Angleichung von Situationsdeutungen und die Parallelisierung von Lebensperspektiven, aus der die Arbeiterbewegung letztlich auch ihre politische Stärke bezog, wurde durch die Esskultur zumindest nicht gefördert. Ob damit die These gerechtfertigt ist, die in ausserbetrieblichen Handlungsfeldern und Erfahrungsräumen – insbesondere im familiären Kontext – angelegte soziokulturelle Vielfalt habe die aus der gemeinsamen (fabrikbetrieblichen) Klassenlage resultierende Homogenisierungstendenz geschwächt und damit auch die Herausbildung eines gemeinsamen proletarischen Bewusstseins beeinträchtigt, kann auf der Grundlage des hier gebotenen Materials nicht schlüssig beantwortet werden. Alle Anzeichen deuten aber darauf hin, dass dem so war.

7.2 «Kampf der Teuerung»: Der Stellenwert von Haushalt und Küche im proletarisch-sozialistischen Diskurs

Ernährung war, wie bereits gezeigt wurde, noch bis weit in das 20. Jahrhundert die zentrale Determinante des Lebensstandards der «arbeitenden Klassen» und der wichtigste Ausgabenposten in den Arbeiterbudgets. Geldeinkommen bildeten jedoch nur eine – wenn auch wichtige – Komponente für gutes, schmackhaftes Essen. Ebenso unverzichtbar war eine ganze Reihe von Leistungen, die Nahrungsmittel in Mahlzeiten zu verwandeln imstande waren: Einkaufen, Waschen, Rüsten, Kochen, Anrichten, Aufräumen.

Wenn dieser ganze Aufgabenkomplex mit berücksichtigt wird, dann zeigt sich, dass der Diskurs der Arbeiterbewegung nicht um «Kochen» und «Nährwerte», sondern um «Lohnarbeit» und «Geld» kreiste. Im Zentrum des «Forderungssozialismus» der Linken standen die Lohntarife; daneben ging es um Arbeitszeit, Arbeitshygiene, Arbeitsplatzsicherheit, Streikstrategien, Schlichtungsmodelle und eine Reihe innerorganisatorischer Fragen. Kurz vor Jahrhundertende begann insbesondere der Kampf gegen gesundheitsschädigende Arbeitsbedingungen eine wichtige Rolle zu spielen, was damit zusammenhängt, dass die Arbeiter in den letzten Jahren des 19. Jahrhunderts lernten, auf «eine weitgehende Unversehrtheit des eigenen Körpers einen unverzichtbaren Anspruch» zu erheben.³¹ Demgegenüber war Ernährung im sozialistischen Diskurs ein typisches Stellvertreterthema, über das andere Forderungen begründet wurden. Das (wöchentliche) Sitzungsprotokoll des «Central-Vorstandes des Schweizerischen Metallarbeiter-Verbandes» kommt vor dem Ersten Weltkrieg

nur selten auf Verpflegungsfragen zu sprechen; am ehesten interessierten diese noch im Zusammenhang mit Streiks. Anlässlich der Sitzung vom 23. November 1905 wurde zum Arbeitskampf im Walzwerk der Selve in Thun vermerkt, «dass verschiedene sogenannte Arbeiterfreunde sich nicht scheuen, den Streikbrechern Nahrung ins Geschäft zu tragen». Es wurde auch vermerkt, dass die Betten dieser Leute im Betrieb stünden.³² Wie das Beispiel zeigt, wurde die Einsicht, dass Arbeiter sich nicht vom Lohn, sondern von Speisen ernähren, dann erwähnt, wenn es um operative Probleme in einer Arbeitsauseinandersetzung ging. Wenn grundsätzlichere Fragen zur Diskussion standen, blieb die Haus- und Familienarbeit hingegen in aller Regel ausgeblendet; das Ernährungsproblem stellte sich als Einkommensfrage, und damit waren zuerst einmal die Männer und ihre Gewerkschaften gefordert.

Das erklärt auch, wieso seit der Jahrhundertwende die *Teuerungsfraße* einen derart zentralen Stellenwert im Protestdiskurs der Arbeiterbewegung einnahm. Geldentwertung bedeutet Kaufkraftschwund; der Nominallohn, die zentrale Variable in den Verteilungskämpfen zwischen Kapital und Arbeit, wurde einer schleichenden Entwertung ausgesetzt, was gleichbedeutend war mit einer Degradierung der Arbeitsleistung der «Familienernährer» und einer physischen Auszehrung der Arbeiterfamilien: «Teuerung. Unheimlich, wie Feuerlärm in Sturmesnacht, klingt dies Wort den Lohnarbeitern, all jenen, die auf den Ertrag ihrer physischen oder geistigen Arbeitskraft angewiesen sind, um leben zu können. Ohne zu wissen, woher sie kommt, ohne die Wirkungen der Teuerung zum voraus im vollen Umfang klar zu erkennen, empfinden die armen Leute durch den natürlichen Instinkt schon, dass eine Teuerung ihnen Unheil, neue Sorgen, vermehrten Kummer mit einem Wort, eine wesentliche Erschwerung des Kampfes ums Dasein bringen muss.» So beginnt die vom Schweizerischen Gewerkschaftsbund im Jahre 1910 herausgegebene Kampfschrift «Teuerung in der Schweiz».³³ Die Broschüre vermittelt geradezu idealtypisch das androzentrische, von der Lohnarbeit her konstruierte Weltbild der damals aufstrebenden Arbeiterbewegung. In Übereinstimmung mit heutigen Forschungsergebnissen (vgl. Kapitel 4.4) wurde festgehalten, «die grosse Mehrzahl der Lohnarbeiter in der Schweiz» könne «mit den ihr zu Gebote stehenden Mitteln kaum den dringendsten Erfordernissen der Ernährung gerecht werden. Mag auch ab und zu eine zweifelhafte Wurst, ein Stück Käse, Speck oder altes Kuhfleisch den Weg ins Innere eines Proletariarkörpers nehmen, die Folgen der vorwiegenden Unterernährung werden durch derartige Ausnahmefälle nicht verhindert.»³⁴ So wie Ernährung auf den «Proletariarkörper» bezogen war, so wurde auch das Ruhe- und Erholungsbedürfnis exklusiv mit arbeitenden Männern in Verbindung gebracht. Bei der Schilderung des Arbeits- und Lebensalltages war zwar von «vielen Tausenden von Arbeitern und Arbeiterinnen» die Rede, die jeden Tag bereits im Morgengrauen den Weg in die Fabrik unter die Füsse nehmen; der Bericht fährt dann fort: «Trotzdem abends um 6 oder 6 1/2 Uhr Feierabend ist, kann es häufig 8 Uhr werden, wenn nicht später, bis unsere Wanderproleten ihre vier Pfähle, das heisst ihr Heim, wieder erreicht haben. Es reicht dann noch knapp, ein Abendbrot einzunehmen, vielleicht in eine Zeitung zu gucken oder der Hausfrau einen Dienst zu leisten, und nachher heisst es in die Klappe, um sich für den folgenden Arbeitstag zu stärken. Unter diesen Zuständen leidet das Familienleben ausserordentlich.»³⁵ Die Frauen, die am Morgen zusammen mit den Männern in die Fabrik marschierten, sind aus der Schilderung des wohlverdienten Feierabends verschwunden – sie befanden sich

wahrscheinlich in der Küche, und die war nicht Bestandteil des proletarischen Problempanoramas.

Die zitierte Schrift des SGB geht dann unter dem Titel «Einschränkung der Bedürfnisse – Steigerung der Arbeitsleistung» auch in eine Polemik gegen die Vorschläge «unserer Gegner» über. Die diesbezüglichen Ausführungen nehmen Bezug auf einen in der katholisch-konservativen Luzerner Tageszeitung «Vaterland» vom 9. Januar 1910 abgedruckten Beitrag von H. Moos, der unter anderem empfiehlt, man solle «wieder rationell kochen und essen», statt über die Teuerung zu klagen. Die Antwort des SGB auf diesen Vorschlag: «Unser Professor sollte doch seine Brille etwas mehr auf die nächste Umgebung richten, dort, in den oberen Regionen, sind seine Ratschläge eher angebracht. Dann bringt man es bei frischem Wasser, Kartoffeln und Häring vielleicht zu der geistigen Kraft eines Professors Moos, dagegen müssten unsere Brauer, Schmiede, Maurer und Zimmerleute und deren Gehilfen ihre Muskelkraft bald einbüssen, wenn nicht ab und zu mit Eiern und Fleisch nachgeholfen würde. Mit Brot und Milch, Käse usw. lassen wir uns nicht abspesen [...]. Das ganze Rezept besteht eigentlich darin: Mehr arbeiten, bei schlechterer Kost und Kleidung.»³⁶ Die Ernährungsempfehlungen, die im Rahmen dieser Verteidigung des Lebensstandards der Arbeiterklasse geäußert wurden, standen noch ganz in der Tradition der Liebigschen Proteinverehrung.

7.3 Von «Almosen» und «Geschenken» der Unternehmer zu «Rechten für die Arbeiter»

Von solchen Positionen ausgehend, begegnete die Arbeiterbewegung nicht nur der «rationellen Ernährung», sondern auch den Speisehäusern und Fabrikkantinen – als Teil der «Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen» – mit schroffer Ablehnung, wurden in ihnen doch primär Vorkehrungen zur Tiefhaltung der Löhne gesehen.³⁷ In den Versuchen der Unternehmer, die Arbeiterschaft mittels sozialintegrativer Massnahmen in die Fabrikbetriebe einzubinden, sahen die Gewerkschaften insbesondere einen Angriff auf die Organisationsfreiheit.³⁸

«Absolute Monarchien en miniature»: Sozialistische Kritik an den Wohlfahrtseinrichtungen

Gewerkschaftsfunktionäre und Exponenten der Arbeiterbewegung schlugen deshalb kämpferische Töne an, wenn sie sich zu solchen Einrichtungen äusserten. 1905 geisselte ein Autor die «Ketten sozialer Niederhaltung, was die Wohlfahrtseinrichtungen sind»:³⁹ Den schweizerischen Kapitalisten seien «gerade bei den Wohlfahrtseinrichtungen irgendwelcher Art die verwerflichsten Tricks gerade noch gut genug, um die Arbeiter in ihrer Langmut und Gutmütigkeit in aller Form über den Löffel zu balbieren».⁴⁰ Diese Institutionen hätten «den Charakter von Gnadengeschenken», seien «Mittel des politischen Stimmenfanges», und aus diesen «feudalen Fesseln» könnte nur die «eigene Kraft», die zugleich die «rationellste Arbeiterfürsorge» darstelle, hinaus helfen.⁴¹ In einer im selben Jahr erschienenen Studie über «die Arbeitsverhältnisse in den Basler chemischen Fabriken» schrieb Nikolai

Wassiliew: «Unserer Auffassung nach – und diese Auffassung wird geteilt sogar von aufrichtigen, rechtdenkenden Fabrikanten [...] – sind die besten Wohlfahrtseinrichtungen: die Arbeiter gut bezahlen, die Arbeitszeit auf möglichst kurze Zeit reduzieren, im Arbeiter die persönliche Freiheit des Bürgers achten und sich jeglicher Bevormundung desselben fernzuhalten.» Demgegenüber liefen «fast alle sog. <Wohlfahrtseinrichtungen> [...] schliesslich auf das gleiche hinaus: den Arbeiter durch verschiedene nach aussen sehr hübsch aussehende, scheinbar philanthropische Massregeln <zur Scholle> zu binden, ihn noch mehr, als dies sonst der Fall ist, abhängig zu machen».⁴² Im selben republikanischen Grundtenor spitzte Wassiliew seine Kritik auf die Aussage zu: «Unsere Fabriken bilden gegenwärtig absolute Monarchien en miniature.»⁴³ Und 1910 haute die «Schweizerische Metallarbeiter-Zeitung» in dieselbe Kerbe: «Alle diese Massnahmen sind ja doch weiter nichts als wohlbedachte, im eigenen Interesse des Unternehmers unternommene Geschäftskniffe; sie bleiben es auch dann, wenn bürgerliche Zeilenschinder diese Wohltaten als den Herren Fabrikanten und Generaldirektoren zur <Leidenschaft> gewordene Massnahmen zugunsten der Arbeiter preisen.»⁴⁴

Auch die Fabrikinspektoren sahen das Problem. Dass die Anstrengungen jener Unternehmer, «welche den Werth der Nahrung und der Nahrungsmittel kennen [...], natürlich nicht unter der Form einer Wohltätigkeit»⁴⁵ erfolgen dürften, war schon im ersten Bericht von 1879 festgehalten worden. In den beginnenden 1890er Jahren wurde dann jedoch verstärkt der Widerstand von seiten der Gewerkschaften angeprangert. Fridolin Schuler schlug 1890/91 harte Töne an, als er zur Konkurrenz zwischen Wirtshäusern als Treffpunkten der Arbeiterbewegung und den von den Unternehmern kontrollierten Fabrikküchen festhielt, oft sei «Hohn und Verdächtigung wegen eigennütziger Ausbeutung der Dank» für das Betreiben solcher Wohlfahrtseinrichtungen, und dies komme daher, dass die Arbeiter «unter der Maske der Arbeiterfreundlichkeit aufgehetzt» würden, «sehr oft um sie Wirten und Kostgebern ins Garn zu jagen».⁴⁶ In analytischerem Tenor wurde im Bericht des III. Kreises für die Jahre 1894/95 vermerkt: «Die sog. Wohlfahrtseinrichtungen finden bei der Arbeiterschaft nicht immer die seitens der Urheber erwartete Anerkennung, sondern häufig nur Misstrauen und passiven Widerstand und somit verfehlen sie oft ihren Zweck recht eigentlich. Dieses Verhalten lässt sich wohl dadurch erklären, dass der Arbeiter bei solchen Einrichtungen in der Regel nur eine passive Rolle spielt, dass er nicht mittraten, nicht mitverwalten, sondern das Gebotene als Wohltat, als Almosen sogar, annehmen und sich bedanken soll.»⁴⁷

Die Unternehmer waren seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert durchaus bereit, ihre «Wohlfahrtseinrichtungen» vom Stigma des «Almosens» zu befreien – dies um so mehr, als sie mittlerweile vielfach über klare Vorstellungen über den Zweck solcher Einrichtungen, die primär eine betriebsgebundene Kernbelegschaft, eine loyale Stammarbeiterschaft heranziehen sollten, verfügten. Um dies zu erreichen, musste es vor allem gelingen, den Aktionsradius der Gewerkschaften zu beschneiden.⁴⁸ 1913 stellte die «Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung» in diesem Sinne fest: «Nur der wütende Kampf der Sozialdemokratie gegen alles, was die <Bewegungsfreiheit> der Arbeit, d. h. ihre chronische Unzufriedenheit und die daraus entstehende Streiklust irgendwie vermindern könnte, macht den hier gekennzeichneten Kampf der Gewerkschaften» und die «wohlbegründete Furcht vor der versöhnenden Wirkung dieser Einrichtungen» erklärlich.⁴⁹

Linker Ernährungsrepublikanismus versus Physiologie des arbeitenden Körpers

Die Linke war auch in der Schweiz einem Gleichheitsideal verpflichtet, das sich sowohl auf staatsbürgerliche Rechte als auch auf die Verteilung der gesellschaftlichen Reichtümer bezog: In einer befreiten Gesellschaft würde die Armut der vielen nicht mehr die Voraussetzung des Reichtums der wenigen sein. Gleichzeitig lässt sich in der symbolischen Repräsentation der Arbeiterbewegung ein Kult des produktiven Proleten erkennen: Der arbeitende und damit reichtumsschaffende Körper stieg zu einer identifikationsstiftenden Ikone des Sozialismus auf.⁵⁰ Diese beiden Vorstellungen waren in widersprüchlicher Weise in den verteilungspolitischen Auseinandersetzungen präsent.

In der krisenhaften Phase des Ersten Weltkrieges interpretierte die organisierte Arbeiterbewegung das Problem zunehmender Nahrungsmittelknappheit in Kategorien antikapitalistischer Gesellschaftskritik: Der Staat würde zu spät, mit untauglichen Mitteln und mit einer fürsorglichen Attitüde intervenieren, lautete die zeitgenössische Diagnose, die sich mit heutigen historischen Darstellungen deckt.⁵¹ Exemplarisch für die Haltung der Sozialdemokratie waren Friedrich Heeb's «Sozialdemokratische Forderungen auf dem Gebiet des Ernährungswesens», die er 1918 in Form eines «Kampfrufes» veröffentlichte. Im systemkritischen Diskurs von Heeb wurden die Hungererfahrungen breiter Bevölkerungsschichten systematisch auf die durch die Kriegsteuerung ausgelöste Einkommenspolarisierung (steigende Gewinne, sinkende Reallöhne) bezogen: «Die Massen leiden seit Jahren Not, werden dem nackten Hunger von Tag zu Tag mehr überantwortet. Sie sehen die Riesengewinne der Bauern, der Industriellen, des Handels- und Bankkapitals und sollen dabei noch glauben, dass die unerhörte Teuerung die natürlichste, unvermeidlichste Sache der Welt sei.»⁵² Wenn Hunger das Resultat einer eigenützigen und verfehlten Regierungspolitik war, so konnte aus dem bürgerlichen Lager kaum eine akzeptable Lösung kommen. Heeb erklärte denn auch, «der sogenannte Kriegssozialismus, das heisst die staatliche Zwangswirtschaft der letzten Jahre, diente und dient noch heute in erster und letzter Linie dazu, den kapitalistischen Staat zu erhalten, die bürgerliche Gesellschaft vor dem sonst unvermeidbaren katastrophalen Zusammenbruch zu bewahren. [...] Wo der Staat eingriff, geschah es stets nur zögernd, stets in einem Moment, wo die Preise bereits eine schwindelnde Höhe erlangt hatten, eine weitere Steigerung also nur unter dem Risiko der offenen Rebellion seitens der Konsumenten denkbar war.» Die bundesrätliche Politik der Höchstpreise sei ebenso wie die «viel zu spät verfüigten Rationierungen der allernotwendigsten Lebensmittel» Ausdruck einer ««fürsorglichen» Tätigkeit» und wenig effektiv; die «Massen des Volkes» hätten deshalb «absolut kein Vertrauen zu den Staatsbehörden samt ihrem ganzen Tross von Ernährungsämtern, Beiräten und Fürsorgekommissionen». Heeb forderte die Arbeiterschaft auf, sich «gegen die gewollte Herabwürdigung ihrer Klasse durch diese Suppenanstalten und Volksküchen [...], die darin liegt, dass man sie nur für die Minderbemittelten ausersehen hat», aufzulehnen: «Eine Massenspeisung hat nur dann einen Sinn, ist nur dann demokratisch, wenn sie für alle obligatorisch erklärt wird, wenn reich und arm ausnahmslos gezwungen sind, sich in den Volksküchen zu verpflegen, jeder die gleiche Ration bekommt.»⁵³ Deshalb schlug der

Autor eine sämtliche Lebensmittel umfassende «Einheitsration» für die ganze Bevölkerung vor.⁵⁴ Diese egalitäre Vorstellung zeigt, dass die sozialdemokratische Linke in dieser Phase gesellschaftlicher Polarisierung kein physiologisches Programm mit nach Grad der Arbeitsleistung gestaffelten Rationen vorlegte. Sie vergass sozusagen den «menschlichen Motor» und fokussierte ihre Argumentation auf eine republikanische Gleichheitsforderung – dies in deutlichem Gegensatz zur Zeit des Zweiten Weltkrieges, als das Postulat einer «gerechten Verteilung» gerade von der Linken auf eine nach Massgabe der Arbeitsleistung abgestuften Verteilung bezogen wurde (vgl. dazu Kapitel 10).

Dieser «Ernährungsrepublikanismus» lässt sich mit Hilfe einer Klassenkampfthese interpretieren, die davon ausgeht, dass das in den 1880er Jahren einsetzende «Zeitalter des Hochkapitalismus» durch die «sukzessive Vertiefung des Klassengraben»⁵⁵ zwischen der organisierten Arbeiterbewegung und einem innenpolitisch durchsetzungsfähigen «Bürger- und Bauernblock» charakterisiert war. Im Ersten Weltkrieg erreichten auch in der Schweiz Arbeitskämpfe, Streiks und Aussperrungen in allen Branchen und in allen Regionen historische Rekordmarken.

Verschiedene Vorgänge und Konflikte lassen sich aber mit dieser Klassenkampfthese, der zweifellos ein hoher Erklärungswert zukommt, nicht ausreichend nachvollziehen; darüber hinaus gilt es deshalb, die «Industrieparteien»-These mit einzubeziehen. Denn der Kampf um die Verbesserung der Arbeitsbedingungen, den Gewerkschaften und Arbeiterparteien führten, richtete sich spätestens seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert nicht mehr gegen die extensive Ausbeutung von Arbeitskräften im industriellen Produktionsprozess. Vielmehr formierte und organisierte sich die Arbeiterbewegung gerade zu einem Zeitpunkt, in welchem die Unternehmer den *human factor* neu entdeckten und in eine neue Strategie der Produktivitätssteigerung einzubinden begannen; ein Vorgang, der die Spielräume für Lohnsteigerungen und Arbeitszeitreduktionen erweiterte und damit jene «Verhandlungsmasse» schuf, die längerfristig die Vorstellung einer institutionalisierten, sozialpartnerschaftlichen Verteilungspolitik plausibel machte. Sozialistische Bestrebungen verpflichteten sich seit den 1890er Jahren auf ein ähnliches Konzept von «grosser Industrie», kapitalintensiver Produktion und produktiver Nutzung der Arbeitskraft wie die Unternehmensleitungen.

Deutlich wird dies etwa in einem Bericht, den der schweizerische Arbeitersekretär Herman Greulich im September 1918, im selben Jahr, in dem Heeb seinen «Kampfruf» veröffentlichte, an das EVD sandte. Greulich schrieb darin, die «moderne Industrie mit Maschinenbetrieb» bringe «eine starke Verschlechterung der Arbeitsbedingungen. [...] Für das tote Material zahlt man, was verlangt wird. Für die lebendige Arbeitskraft aber nicht, was dringend notwendig wäre. [...] Eine solche Wertung ist sogar vom kapitalistischen Standpunkt aus falsch! Schon lange ist durch praktische Geschäftsmänner nachgewiesen, dass das Gedeihen der Industrie vor allem von guten Arbeitskräften abhängig ist. Längst ist international erprobt, dass bei kürzerer Arbeitszeit ein gut gelöhnter, daher auch gut genährter Arbeiter viel leistungsfähiger ist, als ein bei langer Arbeitszeit überangestrenzter, schlecht gelöhnter und damit ungenügend ernährter. [...] Beim lieben Vieh begreift man das sofort. Leider beim Menschen weniger.»⁵⁶

Greulichs Ausführungen waren arbeitsphysiologisch inspiriert und rückten die Beziehungen zwischen Lohn, Ernährung, Leistung und Gesundheit auf persönlicher

und auf gesellschaftlicher Ebene in den Vordergrund. Damit wurden indirekt auch das Abhängigkeitsverhältnis zwischen den beiden Protagonisten des Klassenkampfes und ihre gemeinsamen Interessen thematisiert: «Der Arbeiter» erweist sich als eine Figur, die sowohl im syndikalistischen als auch im unternehmerischen Szenario die Hauptrolle spielt. Die Arbeitswissenschaft hatte bewiesen, dass er in seiner Eigenschaft als «menschlicher Motor» nur dann gut funktionierte, wenn ein ausreichender, ausgewogener Nährstoffnachschub gewährleistet war. Als souveräner Kraftprotz verkörperte er das Drohpotential der Gewerkschaften gegenüber nicht konzessionswilligen Unternehmern: «Alle Räder stehen still, wenn dein starker Arm es will.» Diese Kampflosung des organisierten Proletariats konnte durchaus gewinnorientiert gelesen werden: Ohne den starken Arm drehte sich das Räderwerk der mechanisierten Produktion gar nicht erst, und so war es gerade vom Standpunkt rentabler Kapitalverwertung her nur rational, etwas für die Kondition, die Willigkeit und die Fähigkeit dieses «starken Arms» zu tun.

Werden die teilweise heftigen Auseinandersetzungen um die Ausgestaltung der betrieblichen Sozial- und Wohlfahrtseinrichtungen auf diesem Hintergrund gesehen, dann zeigt sich, dass deren harsche Ablehnung durch die Arbeiterbewegung zwei Funktionen hatte: Sie sollte verhindern, dass die Corporate identity des Unternehmens das Klassenbewusstsein und die überbetrieblichen Organisationsstrukturen der Gewerkschaften und Arbeiterparteien schwächte. Und sie sollte einem Einbau von Lohnbestandteilen in ein unternehmerisches Kontrolldispositiv, wie es mit den «Wohlfahrtseinrichtungen» gegeben war, entgegenwirken. Es ist offensichtlich, dass sich diese Abwehrhaltung in der Masse erschöpfen musste, in der sich sozialpartnerschaftliche Orientierungen auch innerhalb der Arbeiterbewegung durchsetzten. Bereits in den 1920er Jahren kam es zu einer «partiellen Integration» der Gewerkschaftsbewegung in das kapitalistische System, und es vermochte sich ein Gleichgewicht zwischen Arbeiterschaft, Unternehmern und Staat einzupendeln.⁵⁷ Damit setzte sich eine neue Einstellung zu den betrieblichen Wohlfahrtseinrichtungen durch: Anstatt hier einen illegitimen Übergriff der «Kapitalisten» auf die Belange der Arbeiterbewegung zu sehen, wurden diese Leistungen nun stärker als materielle Gratifikationen, als willkommene *fringe benefits*, betrachtet. Als Max Weber 1928 eine schlecht beantwortete Umfrage des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes über Umfang und Verbreitung der «industriellen Wohlfahrtspflege» kommentierte, schlug er versöhnliche Töne an: «In Grossbetrieben sind häufig Fabrikkantinen vorhanden, die entweder direkt zur Fabrik gehören oder als eine jedermann zugängliche Wirtschaft betrieben werden. Wenn der Arbeitnehmer da ein billiges, gutes Essen bekommen kann, wird nichts dagegen einzuwenden sein, besonders wo dadurch ein weiter Weg vermieden werden kann. Aber es darf damit kein Druck ausgeübt werden und solche Konsumationsangelegenheiten (dazu gehört auch der gelegentlich stattfindende Verkauf billiger Waren, wie Brennmaterial, Kleiderstoffe usw.) sollen vor allem nicht etwa dazu benutzt werden, um zu zeigen, mit welchem niedrigem Lohn ein Arbeiter angeblich existieren könne.»⁵⁸

7.4 Wissenschaftlicher Dissens und Ernährungspolitik in der Zwischenkriegszeit

Parallel zu dieser Entspannung des Klassenkonfliktes verhärteten sich indessen die ernährungsideologischen Fronten. Der wissenschaftliche Erkenntniszuwachs und die Einsicht in die Komplexität der menschlichen Physiologie hatten in der Zwischenkriegszeit das Ende der ernährungswissenschaftlichen *unité de doctrine* heraufbeschworen und neuen, stark weltanschaulich motivierten Auseinandersetzungen das Feld geöffnet. Max Rubner begann sich in älteren Lebensjahren vehement gegen Ernährungsreformer und insbesondere gegen die (von ihm so benannten) «Proteinphobisten» auszusprechen.⁵⁹ Rubner glaubte feststellen zu können, dass sich «merkwürdigerweise [...] das Sektierertum in ausgeprägter Form nur bei jenem Teil der Menschheit, welche zu den Brotessern gehören», finde, «während die Breiesser auch heute noch konservativ geblieben seien: «Träger der Propaganda sind hauptsächlich die Nordamerikaner, die Engländer und die Deutschen. Meist sind es Laien, welche solche Bewegungen einleiten und fördern, aber in den letzten Jahrzehnten finden sich doch auch Ärzte als Führer solcher Sekten. Als Lehren, durchsetzt von widersinnigen, weil missverstandenen physikalischen, chemischen und physiologischen Voraussetzungen, beschwerten sie in breiter Aufmachung die Literatur.»⁶⁰ Auch in der Schweiz, die Rubner bei seiner Aufzählung vergass, hatte sich der ernährungswissenschaftliche Dissens damals verschärft.

Das Projekt eines «Schweizerischen Ernährungswissenschaftlichen Instituts»

Wie sehr Ernährung bereits zu Beginn der Zwischenkriegszeit zu einem kontroversen Thema geworden war, lässt sich am Scheitern des Projektes eines Schweizerischen Ernährungswissenschaftlichen Institutes zeigen.

Die Gründung einer solchen Einrichtung schien damals, am Ende eines langen und von Hunger geprägten Krieges, überfällig zu sein. Am 8. März 1921 veranstaltete die Volkswirtschaftliche Gesellschaft des Kantons Bern eine Diskussion über «das volkswirtschaftliche Bedürfnis nach Errichtung einer Untersuchungsanstalt zur Erforschung der menschlichen Ernährung».⁶¹ Der Hauptredner Dr. med. L. Asher betonte die «nationale Bedeutung der Ernährung» sowohl in volkswirtschaftlicher als auch in politischer Hinsicht. Der staatliche Interventionsbedarf habe im Verlaufe der Industrialisierung stark zugenommen; hätte sich der Staat früher noch auf die Ernährungsversorgung «seiner Anstaltung und seiner Heere» beschränken können, so müsse «er sich heute mit der Ernährung des ganzen Volkes befassen, weil dies dem einzelnen nicht mehr überlassen werden kann». Asher kam auf Auswirkungen und Ursachen einer falschen «Ernährung des Volkskörpers» zu sprechen: Es bestehe eine Degenerationsgefahr, und «grosse Volkskrankheiten» würden gefördert – als Hauptgrund nennt er den «Umstand, dass die weibliche Bevölkerung heute vielfach nicht mehr recht kochen» könne.⁶² Als ungerecht wurde insbesondere die Tatsache vermerkt, dass zur Erforschung der Qualität der Nährstoffe von Pflanzen und Tieren längst eigene Institute geschaffen worden seien und dass das «künftige Institut zur Erforschung der tierischen Ernährung aus der Liquidationssumme der

S. S. S. [Société Suisse de Surveillance économique] einen Beitrag von Fr. 200'000 [...] erhalten hat»: «Wenn der Bund seine Aufmerksamkeit der Errichtung des Instituts für die Erforschung der tierischen Ernährung geschenkt hat, so darf er es auch für die Ernährung des Menschen tun.»⁶³ In der Diskussion machte Naum Reichesberg die bemerkenswerte Feststellung, eine dauerhafte Besserung der Ernährung sei erst dann möglich, «wenn das leitende Prinzip in der Wirtschaft einmal geändert wird». Heute könne ein solches Institut, «so wertvoll es auch sein wird, denjenigen, die nichts haben, eben nur zeigen können, was sie eigentlich haben sollten».⁶⁴ Der Vorschlag setzte sich jedoch durch. Auf den 1. Februar 1922 erfolgte eine Eingabe der Gesellschaft an das EVD «betr. Errichtung einer Eidg. Forschungsanstalt für menschliche Ernährung». Gefordert wurde «die fortlaufende Erforschung der Grundsätze für die Ernährung des Menschen im allgemeinen und der im Familienverbande lebenden und heranwachsenden Menschen im besonderen»,⁶⁵ die Verbesserung der Volksernährung, die ernährungswissenschaftliche Prüfung neuer Ersatzlebensmittel und die Erforschung des Zusammenhangs zwischen «Volksernährung und Volkskrankheiten». Diese Aufgabenstellungen wurden in folgenden fünf Punkten konkretisiert: 1. «wissenschaftliche Erforschung der Grundsätze der menschlichen Ernährung in stofflicher und energetischer Beziehung unter den verschiedensten Bedingungen», wobei als Kriterien Alter, Klima, Rasse und Beschäftigungsweise genannt wurden; 2. Herausgabe einer populären periodischen Zeitschrift; 3. Periodische Erhebungen über Ernährungsweise, Lebenshaltung und gesundheitliche Verhältnisse nach der Haushaltungsbuchmethode in Verbindung mit dem Eidgenössischen Arbeitsamt und statistischen Ämtern; 4. Aufbau einer Dokumentation, Anlegung eines Archivs und Schaffung eines «Museums für Ernährungswesen»; 5. «Ausarbeitung eines Planes für eine Wanderausstellung über zweckmässige Lebenshaltung und Ernährung».⁶⁶ Mit diesem Katalog sind alle Aufgaben bezeichnet, die auch später in verschiedenen Projekten zur Gründung eines solchen Instituts wieder genannt wurden.

Sukkurs erhielt dieser Vorstoss durch Jean Waldsburger, der im selben Jahr in der von Naum Reichesberg herausgegebenen «Schweizerischen Zeitschrift für Volkswirtschaft und Sozialpolitik» einen Aufsatz über «Ernährungswissenschaft und Volksernährung» veröffentlichte, der ebenfalls der «Frage der Errichtung einer Eidg. Forschungsstätte für menschliche Ernährung» gewidmet war.⁶⁷ Waldsburger, der 1923 seine (juristische) Dissertation über die «Rationalisierung der Arbeit» unter besonderer Berücksichtigung des «Taylorsystems» publizieren sollte, stellte dieses Postulat selbst in einen weit über die Ernährung hinausreichenden Kontext. Auch die «Probleme der Berufs- und Arbeitseignung» sowie die Frage der «optimalen Arbeitsleistung» sollten «am zweckmässigsten durch selbständige, gemeinnützige, wissenschaftliche Institute» einer Lösung entgegengeführt werden, wobei dem Autor als Vorbild das Institut für Arbeitsphysiologie der Berliner Kaiser-Wilhelm-Gesellschaft vorschwebte.⁶⁸

Von den Gegnern einer solchen Einrichtung wurde das Argument ins Feld geführt, es könne nicht die Angelegenheit einer staatlichen Stelle sein, sich in den privaten Bereich des Essens und Trinkens einzumischen. Zudem bremste der sich abzeichnende föderalistische Konkurrenzkampf um den künftigen Standort einer solchen Institution den Elan. Auch landwirtschaftliche Interessenvertreter waren keineswegs begeistert von der Aussicht, eine Gruppe von Ernährungsexperten

könnte sich mit Vorschlägen zur Verbesserung der Volksernährung in die Belange der Agrarproduktion und -subventionierung einmischen.⁶⁹ Unter diesen Umständen versandete das Projekt wenige Jahre später sang- und klanglos; es gelang in diesem Bereich offensichtlich nicht, eine Pressure-group aufzubauen, welche die verschiedenen Zielsetzungen hätte bündeln und für die Gründung eines solchen Instituts nutzbar machen können. Im Unterschied zur Haushaltsstatistik, die einem sozialpartnerschaftlichen *collective bargaining* dienstbar gemacht und gerade deshalb in den 1920er und 30er Jahren gefördert und ausgebaut wurde, ergab sich kein gemeinsamer Interessennenner für eine Institutionalisierung der Ernährungswissenschaft.

Deflationspolitik und Ernährungsreform in den 1930er Jahren

In der Wirtschaftskrise der 1930er Jahre widmete sich die quasioffizielle Ernährungslehre wiederum verstärkt dem Problem, wie mit knappen Mitteln optimal gehaushaltet werden könne. Gleichzeitig profilierten sich nun Exponenten alternativer Strömungen verstärkt in der Öffentlichkeit. Die «Vitaminrevolution» in der Ernährungswissenschaft war geeignet, die in Richtung vegetabile Kost weisenden Vorschläge mit der Aura überlegener Wissenschaftlichkeit auszustatten. Max Bircher-Benner, der herausragende Protagonist der Ernährungsreformer, stellte mit seiner Rohkostmaxime die quasioffizielle Ernährungslehre der Schulmedizin auf den Kopf und äusserte Ansichten, die mit den Interessen industrieller und landwirtschaftlicher Nahrungsproduzenten, etablierter Schulmediziner und mit den Forderungen der Linken kollidierten.⁷⁰ Unter diesen Umständen mussten Ernährungsthemen zum politischen Zankapfel werden. Physiologen, die an ernährungswissenschaftlichen Untersuchungen interessiert waren, schienen allen Grund zu haben, sich in Universitätsspitäler und Kliniken zurückzuziehen.

Mit dem Vormarsch von Ernährungsreformern, die – wie Bircher-Benner – das Schreckensbild einer kollektiven Degeneration und einer volksgesundheitlichen Katastrophe an die Wand malten, kam es insbesondere innerhalb der Arbeiterbewegung, in der zivilisationskritisch-lebensreformerische Stimmen damals durchaus eine Resonanz vorfanden, zu einer Verunsicherung. Der Mainstream der sozialdemokratischen und der kommunistischen Linken ging indessen auf Distanz zu vegetarischen oder gar rohköstlerischen Radikalschlüssen. Eine Bewegung, die den glücklichen Kapitalisten immer wieder an einer opulenten Tafel sitzend karikiert hatte und für die es im wörtlichen Sinne um die Wurst (beziehungsweise um den Braten, das Saftplätzli, das Kotelett, das Entrecôte) ging, für die das Fleisch den Inbegriff des «guten Mahls» darstellte und die sich an ein kleinbürgerliches Familienmodell hielt, hatte Mühe, sich mit den «gesunden Rezepten» aus dem Reformkochbuch anzufreunden. Der Gewerkschaft als Organisation der «Familien-ernährer» ging es um alles andere als um kulinarische Experimente. Sie kämpfte vielmehr für eine Anhebung des materiellen Lebensstandards auf ein Niveau, das es ermöglichen sollte, eine gute – und das war vor allem eine fleischhaltige – Ernährung für alle Familienmitglieder auf den Tisch zu bringen. «Rohkost» wurde unter diesen Umständen als ein Angriff auf die sozialistischen Errungenschaften interpretiert. Die Perspektive eines «Kulturaufstieges» der Arbeiterschaft in Rich-

tung bürgerliche Konsummodelle blieb Kernstück gewerkschaftlich-sozialdemokratischer Forderungsprogramme.

Das äusserst gespannte Verhältnis, das zwischen der Linken und Max Bircher-Benner herrschte, erklärt sich nicht nur damit, dass der «radikale Doktor» vom Zürichberg 1934 äusserte, zwei Nationen hätten die Zeichen der Zeit erkannt und «ihre Führer gefunden» und die durch Benito Mussolini und Adolf Hitler eingeleitete «Wendung» sei «von allergrösster Bedeutung».⁷¹ Bircher-Benner wollte seine Ernährungsreform auch in den Dienst der bundesrätlichen Deflationspolitik stellen. Diese sah vor, die internationale Konkurrenzfähigkeit der schweizerischen Exportwirtschaft durch eine allgemeine Senkung des Preis- und Lohnniveaus wiederherzustellen. Bircher-Benner argumentierte nun, ein solches volkswirtschaftliches Sanierungsprogramm könne nur zusammen mit einer Ernährungsreform durchgesetzt werden: Um einen «freiwilligen Lohnabbau» zu erreichen, müsse dem Volk «in erster Linie die Botschaft von der harmonisch zusammengesetzten Vollnahrung» vermittelt werden. Denn «diese Nahrung ist billiger, nährt besser und schützt die Gesundheit».⁷² Dieser Verbindung von Lohnabbau und vegetarischer Ernährungsreform setzte die Arbeiterbewegung ihre Politik der Verteidigung des erreichten Lebensstandards entgegen, in der ernährungswissenschaftliche Argumente keine entscheidende Rolle spielten.

Arbeitswissenschaft und «Ernährungsprobleme»

Es ist interessant, das Scheitern der Institutionalisierungsbemühungen im Bereich der Ernährungswissenschaft mit dem relativen Erfolg, den die Arbeitswissenschaft verzeichnete, zu vergleichen. Gründe für diese unterschiedlichen Entwicklungen kamen zum Beispiel am bereits mehrmals erwähnten Orientierungskurs über Arbeitsphysiologie an der ETH Zürich (1931) zur Sprache. In seiner Begrüssungsansprache hob der Präsident des Schweizerischen Schulrates, Prof. A. Rohn, die nationalökonomische Bedeutung der arbeitsphysiologischen Forschungen hervor: «Die Arbeitsphysiologie sucht Kausalverhältnisse zu erfassen, zwischen der durch die steigende Intensität des wirtschaftlichen Kampfes zu einem entscheidenden Konkurrenzfaktor gewordenen Erhöhung des Wirkungsgrades menschlicher Arbeit einerseits und dem wachsenden sozialen Verantwortungsgefühl und dem erhöhten Verständnis für den Menschen im Arbeitsprozess andererseits. Unternehmer und Arbeiter sind in gleicher Weise an der Entwicklung der Arbeitsphysiologie interessiert.»⁷³ W. R. Hess, der im Zweiten Weltkrieg das wichtigste ernährungswissenschaftliche Projekt leitete (vgl. Kapitel 10), stellte zu Beginn seines Referates fest: «Die Beurteilung der Probleme der Arbeitsphysiologie hängt im wesentlichen davon ab, dass man die richtige Einstellung zu ihnen gewinnt.»⁷⁴ Diese «richtige Einstellung» beruhte auf klaren Prämissen. Auch bei der Arbeitsphysiologie wurden zwar «die Probleme methodisch von ganz verschiedenen Seiten angepackt»,⁷⁵ und es gab Unsicherheiten bezüglich der wissenschaftlichen Abgrenzungen. Edgar Atzler zum Beispiel erwähnte in seinem Beitrag einleitend, die «Grenzen des Faches <Arbeitsphysiologie> gegen die Nachbarschaften» könnten «nicht immer ganz scharf gezogen werden [...]. Aber trotzdem verbinden Ingenieure, Techniker, Wirtschaftler, Ärzte, – kurz alle Interessenten an arbeitswis-

senschaftlichen Problemen mit dem Begriff «Arbeitsphysiologie» schon bestimmte und durchaus richtige Vorstellungen.» Als die beiden wichtigsten Erkenntnisinteressen der Arbeitswissenschaft nannte Atzler das Studium der «Rückwirkungen der beruflichen Arbeit auf den menschlichen Organismus» und das Suchen nach «Wegen [...], wie man die menschliche Arbeitskraft möglichst rationell einzusetzen hat».⁷⁶ Mit dem Versuch der Eingrenzung eines wissenschaftlichen Feldes waren Sprachregelungen und rhetorische Umgangsformen verbunden; so betonte der «Ingenieur und Psychotechniker» Alfred Carrard in seinem Referat gleich einleitend, er sei «kein Physiologe» und habe sich deshalb gefragt, «welche meine Aufgabe sein könnte in einem Kurse, der über Arbeitsphysiologie orientieren soll».⁷⁷ Er fand aber problemlos den Anschluss an ein gemeinsames Interesse, ging es doch auch ihm um die Frage, wie der arbeitende Mensch und das betriebswirtschaftliche Kalkül in eine optimale Synthese gebracht werden könnten.

Dem stand das «Ernährungsproblem» gegenüber, das, so W. R. Hess in seinem Beitrag, «stark im Vordergrund» stehe und «über welches heute so viel geredet und geschrieben» werde: «Dabei handelt es sich aber oft mehr um die Verfechtung von <Glaubensbekenntnissen> als um eine im Erkennen der massgebenden Faktoren verwurzelte Einsicht. [...] Es ist eine wahre, aber bedauerliche Tatsache, dass auf dem Gebiet der Ernährungslehre viele wissenschaftliche Kenntnisse mit wirtschaftlich sehr weittragenden Auswirkungsmöglichkeiten zum guten Teil noch brach liegen, weil die Übertragung derselben in die Praxis teils durch Interesselosigkeit, teils durch übernommene alte Ansichten, aber auch durch das Einmischen unzureichend orientierter <Ernährungsapostel> versperrt ist.»⁷⁸ Die Ernährungswissenschaft als Tummelfeld für selbsternannte, sachlich nicht kompetente Pseudoexperten, die wissenschaftlichen Argumenten und experimenteller Überprüfung nicht zugängliche Doktrinen verkündeten: dieses Image konnte der institutionellen Verankerung einer Wissenschaftsdisziplin nicht förderlich sein. Die Fähigkeit, die innerwissenschaftlichen Auseinandersetzungen und Ausmachungen bestimmten Spielregeln zu unterwerfen, die der Arbeitsphysiologie – und der Arbeitswissenschaft ganz allgemein – ihren institutionellen Impetus sicherten, ging der Ernährungswissenschaft offensichtlich ab.

Im Zweiten Weltkrieg schien sich für kurze Zeit eine Wende anzubahnen. Damals gelang es – wie in Kapitel 10 gezeigt wird – innerhalb der ernährungsphysiologisch-medizinischen *scientific community* einen weitgehenden Konsens über Normen und Vorgehensweisen zu erzielen. Die offiziellen Vorstellungen über eine «angemessene» Ernährung näherten sich alternativen Vorschlägen an, so dass die Spannungen zwischen den verschiedenen Richtungen, die in den 1930er Jahren überwogen hatten, abgedämpft werden konnten. Auch schien der gesellschaftliche Nutzen der Ernährungswissenschaft evident zu sein. Dass das Projekt eines Schweizerischen Ernährungswissenschaftlichen Instituts abermals scheiterte, war allerdings einer gesellschaftlichen Konstellation zuzuschreiben, die sich von jener der 1930er Jahre gründlich unterschied.

8 «Soldatenstuben» – «Arbeiterstuben»: Gründung und Entwicklung des Schweizer Verbandes Volksdienst (SVV)

«Ein Unternehmen im Dienst von Unternehmen». So lautet ein Slogan des 1914 gegründeten SVV, der sich in der Schweiz schon in der Zwischenkriegszeit zum Branchenleader der alkoholfreien betrieblichen Kollektivverpflegung und zu einer der wichtigen gemeinnützigen Non-profit-Organisationen entwickelt hatte und der diese dominierende Stellung bis heute hält. 1920 führte der SVV 30 Restaurationsbetriebe in Industrieunternehmen; mit 641'000 Mahlzeiten erwirtschaftete er einen Umsatz von 719'000 Franken. 1949 war der SVV in 172 Betrieben tätig; mit 11,5 Millionen Mahlzeiten setzte er 21 Millionen Franken um, und für 1985 lauten die entsprechenden Zahlen: 298 Betriebe, 64,1 Millionen Mahlzeiten, 204,8 Millionen Franken Umsatz (wovon 198,1 Millionen Franken aus der Restauration).¹ Bezogen auf das schweizerische Beschäftigtenvolumen nehmen sich diese Zahlen vor Mitte des 20. Jahrhunderts eher bescheiden aus: Wenn von den Mittagsmahlzeiten, die pro Tag verzehrt wurden, ausgegangen wird, stieg der Anteil der Erwerbstätigen, die sich – einmal pro Tag – beim SVV verpflegten, bis 1949 auf circa 2 Prozent an; 1985 waren es dann allerdings gegen 9 Prozent.

Das folgende Kapitel befasst sich zuerst mit der Gründung und dem Wachstum des SVV; im Zentrum stehen die Organisationsentwicklung und die Unternehmenskultur; das daran anschliessende Kapitel 9 legt den Akzent dann stärker auf die Mahlzeitenstatistik und die Verpflegungsformen. Seit dem Ersten Weltkrieg gestaltete der SVV die betriebliche Kollektivverpflegung, die in den vorangehenden Kapiteln in einigen Grundzügen geschildert wurde, aktiv mit. Er entwickelte ein Modell der Kantine, das auf eine *Harmonisierung der psychologischen und der physiologischen Dimension der Ernährung* abzielte, das den arbeitenden Menschen mit seinen emotionalen Bedürfnissen ernst nehmen und zugleich die produktiven Kapazitäten des «menschlichen Motors» optimal ausschöpfen wollte. Als der Berner «Bund» in seiner Berichterstattung über die SVV-Personalkonferenz von 1952 festhielt, es sei deutlich zu erkennen gewesen, «dass die Interessen der Volksdienst-Helferinnen durchaus nicht beim Kochtopf aufhören»,² sprach er damit nur eine Binsenwahrheit aus. Die wichtigste Aufgabe des SVV war zwar eine gastronomisch-kulinarische – ohne die millionenfache Bereitstellung von Mahlzeiten, ohne die kompetente Führung von Arbeiterstuben, Fabrikkantinen, Wohlfahrts-häusern, Mensen und Betriebsrestaurants gäbe es den SVV nicht –, doch die Leitung des Verbandes ging von Anfang an davon aus, dass Essen und Trinken mit weit mehr verbunden ist als allein mit der Einverleibung von Nährstoffen. In der ersten Nummer des «Korrespondenzblattes» des SVV stand Ende 1920 zu lesen: «Es handelt sich bei der Arbeiterfrage nicht nur um eine Magenfrage, d. h. nicht nur darum, dass der Arbeiter mehr Lohn haben sollte, sondern seine grundsätz-

liche Stellung zur Arbeit ist von grösster Wichtigkeit. [...] Unsere Arbeiterstuben und Wohlfahrtshäuser sollten den Arbeitern eine Heimat werden, an der sie hängen, die ihnen mehr ist als nur eine Abfütterungsstätte, Orte, von denen sie freundliche Eindrücke mitnehmen, nicht etwa zu dem Zwecke, dass sie dann einfach mehr und in zufriedener Stimmung arbeiten, sondern dass die Menschen glücklicher werden sollen.»³ 1923 stellte die Mitgründerin und Leiterin des SVV, Else Züblin-Spiller, die Frage, ob die «Arbeit im Volksdienst» bloss «Mittel zur eigenen Existenz» gewähren solle oder zur Befriedigung «unseres Ehrgeizes» geleistet werde – oder ob sie nicht «höheren Zielen» zu dienen habe: «Diese Frage ist vielleicht nicht so unnötig, als sie auf den ersten Blick erscheint, wenn wir erfahren, dass laut genauen Umfragen in der industriellen Arbeiterschaft nur höchstens 20 Prozent ihre Arbeit mit Lust und Freude leisten, die anderen 80 Prozent tun sie lediglich des Broterwerbes willen. Das hängt natürlich eng damit zusammen, weil viele Arbeiter nicht aus innerm Antriebe zur Fabrik sich drängen, sondern dazu gedrängt werden.» Diese «Berufsunfreudigkeit» ist eine «starke Hemmung und beeinträchtigt die Leistungen wesentlich». Deshalb hat «Arbeitsfreude [...] die erste Bedingung zur befriedigenden Arbeitsleistung zu sein».⁴ Im Jahresbericht 1925 stellte der SVV dann die Resultate einer Umfrage unter dem Personal vor und hielt grundsätzlich fest: «Liebe sollen sie [die Gäste] spüren in unserer Umgebung, nicht zärtliche Liebe, sondern die grosse Liebe, die versteht, begreift, verzeiht und erträgt. Nur dann wird ihnen der Ort eine liebe Stätte, wo sie sich gerne aufhalten, sind doch unter unsern Gästen viele Alleinstehende und junge Menschen, die sich irgendwo daheim fühlen möchten.»⁵

Die SVV-Leitung interpretierte die anhaltende innenpolitische Konfrontationssituation zwischen organisierter Arbeiterbewegung auf der einen und Bürger- und Bauernblock auf der anderen Seite, die den frühen 1920er Jahren eine ganz spezifische Signatur gab, weniger in politischen als in psychologischen Kategorien. Durch eine Dämpfung der Konflikte auf Betriebsebene versprach sich der SVV eine Stärkung der sozialen Kohäsion und eine *Überwindung der klassenkämpferischen Entzweiung* im gesamtgesellschaftlichen Kontext. «Glücklicherweise sind Differenzen mit unsern Arbeitergästen sehr selten, offensichtlich fühlen sich die Leute bei uns wohl und zufrieden»: Diese Feststellung aus dem Jahresbericht pro 1924 ist exemplarisch für die Erfahrung, dass im Kleinen etwas erreicht werden kann, das vorbildlich ist für die ganze Gesellschaft.⁶ Aufgrund dieser Prädisposition optierte der SVV dann in den 1930er Jahren für «Betriebsgemeinschaft» und «Arbeitsfrieden» und hielt an solchen Orientierungen weit über die Mitte des 20. Jahrhunderts hinaus fest. 1966 stellte die spätere Präsidentin des SVV Margrit Bohren-Hoerni am Zürcher Symposium über Gemeinschaftsverpflegung zusammenfassend fest: «Essen und Trinken führte die Menschen schon immer zusammen. Im Tischgespräch lernt man die Arbeit eines anderen kennen, man gewinnt mehr Überblick über das Betriebsgeschehen. Dies kann zu einem stärkeren Gemeinschaftsgefühl in der Arbeit führen.»⁷

Das über kollektives Einkaufen, Kochen und Servieren hinausgehende Interesse und der weitgesteckte gesellschaftliche Anspruch des SVV spiegelt sich auch in der Namensgebung wider. 1920 änderte die ursprünglich als «Schweizer Verband Soldatenwohl» gegründete Organisation ihren Namen um in «Schweizer Verband Volksdienst», um damit «auch äusserlich an[zuzeigen], dass unsere Sorge nicht

nur den Soldaten, sondern dem Volke überhaupt gilt».⁸ Die Bezeichnung «Volksdienst» war programmatisch intendiert und wies von vornherein über die enge Aufgabe der Führung von Fabrikantinnen hinaus. Auch ein 1944 zum Anlass des 30jährigen Jubiläums des SVV gedrehter Dokumentarfilm trug den Titel «Im Dienste des Volkes».⁹ Dem SVV ging es einerseits um *Dienst* und damit um eine Aktivität, deren männliche Varianten, der «Militärdienst» beziehungsweise der «Aktivdienst», um eine weibliche Dimension erweitert werden sollten. Andererseits drehten sich die Bemühungen um das *Volk* und die Probleme und Fragen, die mit diesem amorphen Begriff konnotiert waren: Volksernährung, Volksgesundheit, Alkoholfrage, Sozialhygiene, Industriearbeit und nationale Wehrkraft. Die Kantine sollte ein Ort sozialer Harmonie und persönlicher Erholung sein; sie sollte modellhaft den Weg weisen für die anzustrebende Transformation einer kapitalistischen Klassengesellschaft, in der Konflikt und Ausbeutung virulent waren, in Richtung einer modernen, ausgeglichenen, komfortablen Industriegesellschaft mit materiellem Wohlstand und geordneten Lebensverhältnissen für alle. Diese Zielsetzungen hielten den SVV keineswegs von der «zähigen, mutigen Pionierarbeit»¹⁰ im unverdrossenen Kampf gegen schlechte Essgewohnheiten ab. Indem in den Kantinen versucht wurde, die Mahlzeitengestaltung an die neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnisse anzupassen, erwies sich der Verband als eine Agentur für die Diffundierung wissenschaftlicher Einsichten und zugleich als ein Hort traditioneller Werte.

Bei alledem stand der SVV nicht im Rampenlicht der grossen Politik, sondern verrichtete sein Werk hinter den Kulissen. Im Jahresbericht von 1951 war von der «Fülle von kleinen und kleinsten Handreichungen» die Rede, «die das ganze Jahr hindurch zur Erfüllung der grossen Aufgabe unseres Verbandes für Volk und Heimat nötig waren».¹¹

8.1 «Soldatenstuben» und «aktiver Dienst der Frauen»

Der Prototyp der erfolgreichen SVV-Fabrikantinne wurde im Ersten Weltkrieg innerhalb der Armee mit einer militärischen Zielsetzung entwickelt. Grundlegend war eine Kombination von «nationaler Wehrkraft» und «sozialer Arbeit». Vaterland und Mutterhand: Ein Unternehmen, mit dem sich Männer befassten (die Armee), ging ein symbiotisches Verhältnis ein mit einer subsidiären, von Frauen getragenen Initiative (den Soldatenstuben). «Uns Frauen schaltet der Staat sonst von jedem aktiven Dienst aus», stellte Else Spiller, die Protagonistin der Soldatenstubenbewegung, Mitte 1915 fest, um beizufügen: «Nun aber schien die grosse Zeit auch uns eine besondere Aufgabe bereit halten zu wollen!»¹²

Gründung und Entwicklung des Schweizer Verbandes Soldatenwohl

Die Anfänge des Schweizer Verbandes Soldatenwohl SVS reichen in den Beginn des Ersten Weltkrieges zurück. Im Sommer 1914, als – das erste Mal seit dem Deutsch-Französischen Krieg von 1870/71 – eine Totalmobilmachung des schweizerischen Milizheeres stattfand, ergaben sich schwierige Organisationsprobleme.

Innert kurzer Zeit mussten nicht nur militärische Befestigungsanlagen gebaut und Waffen in Stellung gebracht werden; es galt vielmehr auch eine Alltagsinfrastruktur für Hunderttausende von Männern bereitzustellen, die von ihren familiären Versorgungsquellen abgeschnitten und in einen hierarchisch strukturierten Grossverband integriert wurden. Die Verpflegungs- und Übernachtungsmöglichkeiten, die rasch improvisiert werden mussten, waren dem Wirtshausleben und insbesondere dem Alkoholtrinken förderlich.¹³ Drill und Disziplin, Unterordnung und Pflichterfüllung schufen zudem ein Klima, in dem der Griff zur Flasche zum beliebten Trostmittel und im selben Zuge zum Ausdruck von Kameradschaft wurde. «Die Unterbringung und Verpflegung der Soldaten im Winter 1914/15 ist [...] völlig unzureichend. Man ist überhaupt nicht auf eine längere Fürsorge eingerichtet. Die Soldaten versuchen, das Elend zugiger, nasser Behelfsunterkünfte und unzureichender Verpflegung im Alkohol zu ertränken, was für viele Familien grosse Not bedeutet», ist in einem Rückblick auf die damalige Lage nachzulesen.¹⁴

Als Nachrichten über diese Zustände die Runde zu machen begannen, fühlten sich die schweizerische Antialkoholbewegung und die gemeinnützigen Vereine angesprochen, in der sich vor allem Frauen aus bürgerlichen Kreisen engagierten. Bereits am 24. Oktober 1914 gründeten Susanna Orelli, die den 1893 entstandenen «Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften» leitete, und Pfarrer Liechti von der «Zürcher Fürsorgestelle für Alkoholranke» einen «Verband gemeinnütziger Vereine für alkoholfreie Verpflegung der Truppen»; eine ganze Reihe gemeinnütziger Gesellschaften und Vereinigungen trug diesen Verband mit, der das Prinzip der Alkoholfreiheit in der Armee verankern wollte.¹⁵ Dem Komitee gehörte auch Frau Dr. Hedwig Bleuler-Waser an, die in Zürich zu den herausragenden Exponentinnen der sozialen Arbeit gehörte und den Frauenbund präsidierte.¹⁶ Als treibende Kraft profilierte sich schon in dieser ersten Phase Else Spiller, die sich mit ihren Publikationen, Vortragstourneen und Aktionen in den erwähnten Kreisen bereits einen soliden Namen geschaffen hatte. «Nach langem Hin und Her», wie sie in ihren autobiographischen Erinnerungen schreibt, wurde sie beauftragt, die Idee der Errichtung gemeinnütziger, alkoholfreier «Soldatenstuben» in der Bundeshauptstadt zu ventilieren. Am 9. November 1914 traf sie im Bundeshaus in Bern mit dem Armeearzt Oberst Hauser zusammen: «Er empfing mich nicht grade freundlich, denn verschiedene Sittlichkeitsvereine hatten ihm scheinbar mit Eingaben stark zugesetzt und so fragte er mich zuallererst in ziemlich barschem Tone, ob ich auch zu den Sittlichkeitsdamen gehöre.» Der Oberst erinnerte sich dann jedoch «meiner schriftstellerischen Arbeit, vor allem meiner sozialen Aufsätze in der «Neuen Zürcher Zeitung» und schien daraufhin «etwas freundlicher gestimmt». Der Begriff «alkoholfrei» verursachte indessen wieder «ein heftiges Zucken» auf seinem Gesicht, «und er versicherte mir, dass man den Weinbauern keinen Schaden zufügen dürfe».¹⁷ Als Ergebnis der Verhandlungen, in die später auch weitere Angehörige der Armeespitze sowie Bundesrat Ludwig Forrer (der frühere Vormund Else Spillers) einbezogen wurden, sicherten Armeespitze und Behörden den Initiantinnen ihre Unterstützung für dieses Projekt zu. Im Gegenzug verzichtete der Verband auf das störende Etikett «alkoholfrei» und änderte am 14. November 1914 seinen Namen um in «Schweizer Verband Soldatenwohl».¹⁸

Bereits eine Woche später wurden im Jura, in jenem «sagenhaften Gebiet, in dem sich damals [...] die Hauptmacht unserer Armee befinden sollte», die ersten bei-

den Soldatenstuben eröffnet – die eine in einer Turnhalle, die andere in einer ehemaligen Uhrmacherwerkstatt.¹⁹ Während der folgenden Kriegsjahre «rekognoscierten» Else Spiller und eine Reihe weiterer Frauen als «Militärdienstpflichtige» – ausgestattet mit Armeeautos inklusive Chauffeur und mit Bahnfreibillet – die Truppenstationierungsgebiete und schufen insgesamt etwa 1000 dieser (zum Teil sehr kurzlebigen) Einrichtungen, vor allem im Jura, in Graubünden und im Tessin.²⁰ Die Soldatenstuben gingen bald zu einem festen Angebot mit fixen Preisen über; diese Standardisierung gab dem Verband ein unverkennbares Profil und trug zur Popularitätssteigerung der Marke «Soldatenwohl» bei. Bereits Mitte 1915 wurden standardmässig angeboten: Tee mit 2 Zucker zu 5 Cts., Kaffee mit Milch, Kaffee schwarz mit 3 Zucker, Milch, und Sirup (2 dl) zu 10 Cts., Schokolade, alkoholfreier Most (2 dl) und die Flasche Mineralwasser zu 15 Cts.; dazu gab es Gebäck (5–20 Cts.), Butter und Konfitüre zu 10 Cts. pro Portion (Brot konnte mitgebracht werden); preislich am anspruchsvollsten war der alkoholfreie Apfelwein zu 25 Cts.²¹

Zum selben Zeitpunkt begann Else Spiller damit, ihre Erfahrungen publizistisch umzusetzen. Im August 1915 veröffentlichte sie ihre «Aufzeichnungen» über die Soldatenstuben, zu denen der Generalstabschef der Schweizer Armee, Oberstkorpskommandant Sprecher von Bernegg, das Vorwort beisteuerte. Letzterer schrieb, die «edlen Frauen, die sich in so segensreicher Weise unserer Soldaten bemüht haben», hätten eigentliche Empfehlung nicht nötig, und doch wolle er ihnen «den Dank der Armee öffentlich aussprechen», der auch «in unzähligen Häusern und Familien unseres Landes lebendig ist, wo man um die Männer sich sorgte, die hinaus mussten ins feindliche Leben, in Wind und Wetter, Schnee und Eis, bereit zu jedem Opfer für den Schutz von Land und Haus und Herd». Der durch die Armee geschützte «Herd» strahlte also in den militärischen Betrieb hinein, und zurück kam wiederum «wärmster Dank» der «Führer», denen der SVS «ungewollt und unbewusst» ein «leuchtendes Beispiel» gegeben habe, «was Tatkraft und Unermüdlichkeit, auch gegenüber Widerständen und Hindernissen aller Art zustande bringen, wenn unbeugsam fester Wille und selbstlose Aufopferung daran gesetzt werden».²² Else Spiller schilderte auf den folgenden Seiten kontrastreich die Ausgangskonstellation: den November 1914 «mit Nebel und feuchtkalten Tagen», das «Mit bekümmertem Herzen an die Grenze»-Schauen der Gattinnen und Mütter und die «Sehnsucht nach einem gemütlichen Heim» der Soldaten: «Heiss stieg es in meinem Herzen auf! Hier fehlten vor allem Frauenhände, die ein bisschen Behaglichkeit und Schönheit bereiteten.»²³ «Heinzelfrauen» mit «Begeisterung und Optimismus» führen einen «guten Kampf des Glaubens» und halten «dem Ansturm auf Kaffee, Milch, Backwerk und Rösti nach dem Hauptverlesen Stand»: In diesem Stil schildert die Autorin die «Schöpfungsgeschichte» und die Aufbauphase der Soldatenstuben. Generell sollten diese eine heimelige, alkoholfreie Alternative zum harten Kasernenbetrieb und zum lärmenden Wirtshausbetrieb nach dem «Abtreten» bieten. Die «Soldatenmütter» – wie sie von den Soldaten alsbald genannt wurden – wollten die alkoholzentrierte Trinkkultur in den Freizeitnischen des militärischen Alltages trockenlegen. Es ging um die Propagierung einer «alkoholfreien Geselligkeit selbst im Militärdienst». Offenbar bestand eine Nachfrage nach einem solchen Angebot. «Die Soldaten haben ihrer Dankbarkeit für die Einrichtung dadurch beredten Ausdruck gegeben, dass sie die ihnen so lieben Räume ausschmückten und wert hielten.»²⁴

Mit seinem bereits 1914 einsetzenden Engagement antizipierte der SVS die Auswirkungen eines Krieges, der das Sozialgefüge der schweizerischen Gesellschaft wider Erwarten einer harten Belastungsprobe aussetzen sollte. Denn auch hierzulande gingen Militärs und Politiker von einer kurzen Kriegsdauer aus; sie hatten die Planung der Landesversorgung auf einen Zeithorizont von ein paar Monaten eingerichtet und kaum kriegswirtschaftliche Massnahmen getroffen, was mit dazu beitrug, dass sich die sozialen Probleme und die innenpolitischen Konflikte Jahr für Jahr verschärften.²⁵ Als sich 1915 mit dem Übergang zu Grabenkrieg und Materialschlachten die Illusion des kurzen Krieges verflüchtigte und die Schweizer Armee dauermobilisiert blieb, erlebten die Soldatenstuben während einiger Jahre eine regelrechte Boomzeit; 1916 gliederte sich der Verband eine «Abteilung Fürsorge» an, welche in finanzielle Not geratenen Wehrmännern und deren Familien mit Rat und Tat zur Seite stand. Damit wurde ein Modell erprobt, das sich später in der Kombination von Betriebskantine und Fabrikfürsorge bewähren sollte. Nach dem Krieg zog Else Züblin-Spiller die Bilanz, der SVS hätte während der fünf Jahre seines Bestehens in Hunderten von Soldatenstuben über 15 Millionen Gäste beherbergt und beinahe sechs Millionen Franken an Tageseinnahmen verbucht.²⁶

Else Züblin-Spiller

Else Spiller – seit ihrer Heirat mit Ernst Züblin²⁷ Ende 1920 nannte sie sich Else Züblin-Spiller – gehört zu den Pionierinnen der sozialen Arbeit in der Schweiz (Abb. 48). Ihre Biographie ist exemplarisch, verkörperte diese Frau doch geradezu idealtypisch den Habitus der «sozialen Arbeit».²⁸ 1881 geboren, begann sie sich nach verschiedenen beruflichen Betätigungen erfolgreich publizistisch zu engagieren; 1904 nahm sie eine Stelle beim Zürcher Jean-Frey-Verlag an und startete eine journalistische Karriere. 1911 wurde sie in die Redaktion der «Schweizerischen Wochenzeitung» aufgenommen und der Leserschaft als «erste Redakteurin einer politischen Zeitung in der Schweiz» vorgestellt. Erfahrungen, die sie zwischen 1906 und 1913 auf Reisen durch ganz Europa gemacht hatte, verarbeitete sie in einer ganzen Reihe von Veröffentlichungen. Nach dem Vorbild des Kopenhagener «Kinderhilfstages» von 1910 organisierte sie 1911 den ersten «Zürcher Kinderhilfstag», der – finanziell und organisatorisch – zu einem Grosserfolg wurde und die Summe von 164'000 Franken einbrachte; eine Wiederholung der Aktion im Jahre 1913 brachte nochmals 142'000 Franken.²⁹ Else Spiller war durch «herzliche Freundschaft mit den Gliedern der Heilsarmee» verbunden, propagierte deren Mission und fühlte sich auch der (1910 verstorbenen) Florence Nightingale nahe.³⁰ Im Verlaufe einer ausgedehnten Vortragstätigkeit lernte sie wichtige Exponenten aus Wirtschaft, Politik und Armee kennen und schuf so jenes Netz an Kontakten und Beziehungen, das sie seit 1914 ausgezeichnet zu nutzen und auszubauen verstand. 1911 publizierte Else Spiller die moralhygienische Reportage «Slums. Erlebnisse in den Schlammvierteln moderner Grossstädte». Nacheinander werden hier Holland, England, Frankreich, Deutschland und Dänemark abgehandelt, wobei sich erzählerischer Charme verbindet mit einer moralischen Kritik am urbanen Lebensmodell. «Die soziale Frage!», hält die Autorin im Schlusswort fest: «Diese eine Frage ist aus tausend kleinen zusammengesetzt, die man analysieren und in ihre kleinsten

Teile zerlegt im Mikroskop der Welt vorführen sollte. Vielleicht würde dann manchem die Ahnung aufgehen, dass der einzelne viel an der Lösung dieser Frage mitarbeiten könnte.»³¹ Die Autorin zerlegte das Grosse und interessierte sich für die Details des Kleinen. Dass unscheinbare Problemlösungen im konkreten Alltag weiter helfen würden als grosse Diskussionen um gesellschaftliche Veränderungen: Diese Überzeugung lag ihrem Engagement zugrunde.

Das Leben von Else Züblin-Spiller war seit dem Ersten Weltkrieg eng mit dem SVV verbunden. Während der 1920er und 30er Jahre baute sie als zentrale Leiterin diesen gemeinnützigen Verband zu einem prosperierenden Unternehmen auf; 1936 verlieh ihr der Bundesrat den Binet-Preis; als 1939 der seit 1920 amtierende Präsident des SVV, Oberst Th. Studer, starb, rückte sie ihm in dieses Amt nach; 1941 erhielt sie zum 60. Geburtstag den Ehrendoktor der Medizinischen Fakultät der Universität Zürich; während des Zweiten Weltkrieges war sie massgeblich an der Organisation des militärischen Frauenhilfsdienstes beteiligt; zugleich war sie Mitglied der EKKE und der Eidgenössischen Kriegsfürsorgekommission. 1948 starb Else Züblin-Spiller. Im SVV-Jahresbericht wurde von einem «Doppelstern eines kraftvollen Willens und grosser Herzensgüte» gesprochen. «Ihr Leben hat sich darin verströmt, in den sozialen Auseinandersetzungen des Lebens Brücken des Friedens und der Verständigung zu bauen»:³² In dieser perplexen Verbindung von «Strom» und «Brücke», von Fliessen und Befestigen, drückte sich nochmals die Schwierigkeit aus, sie auf eine dieser Qualitäten festzulegen.

Else Züblin-Spiller war eine «grosse Schweizerin»; die Trauerfeierlichkeiten im Zürcher Grossmünster gerieten zum Stelldichein der Eliten aus Armee, Politik und Wirtschaft, und «hunderte von Nelken leuchteten in den Farben des Landes, das Else Züblin so heiss geliebt und in dessen Dienst sie ihre geniale Persönlichkeit ganz gestellt hat».³³

8.2 «Unterernährte Arbeiter sind nicht leistungsfähig»: Von den «Soldatenstuben» zu den «Arbeiterstuben»

Entscheidend für diese Reputation, die sich Else Züblin-Spiller im Verlaufe ihres Lebens erwarb, waren die innenpolitisch bewegten Jahre am Ende des Ersten Weltkrieges. Die «dienenden Frauen», die mit ihrem sozialen Engagement spätestens ab 1916 zu einem nicht zu vernachlässigenden Faktor im kriegswirtschaftlichen Konfliktmanagement und in den staatspolitischen Stabilisierungsbemühungen geworden waren, hatten sich rechtzeitig vorgesehen, damit sie mit der Demobilisierung der Armee nicht kurzerhand wieder von der Bildfläche verschwinden würden. Während Jahren hatten sie an jenem Ort gekämpft, der nach 1939 «innere Front» oder «Heimatfront» genannt werden sollte. Doch ihr Engagement war in eine Tradition eingebettet, die ein beträchtliches Entwicklungspotential aufwies. «Der Abbau der militärischen Aufgaben und die stete Ausdehnung wesensverwandter Tätigkeit auf dem Boden des <zivilen Lebens>» lag geradezu in der sozialen Logik dieses Engagements.³⁴ Je länger der Krieg dauerte, desto mehr spitzten sich auch in der Schweiz die sozialen Probleme zu, und die innenpolitischen Spannungen weckten bei den wirtschaftlichen und politischen Eliten das Interesse für generalisierbare Lösungsstrategien auf privater beziehungsweise privatwirtschaft-

licher Grundlage. Betriebliche Wohlfahrtseinrichtungen gehörten zu den wichtigsten Elementen dieses Modells. In diesem «Grenzgebiet zwischen Wohlfahrtspflege und sozialer Reform» ging es aus der Sicht des SVV um die «Verwirklichung von sozialen Reformen, die noch nicht Gegenstand der Sozialgesetzgebung geworden sind und welche auf freiwilligem Wege durchgeführt werden können».³⁵ Die Voraussetzungen für ein Engagement auf diesem Sektor lagen deshalb günstig, weil im Ersten Weltkrieg und in den ersten Jahren danach «die industriellen Speiseanstalten wie Pilze aus dem Boden schossen»³⁶ und anschliessend aus verschiedensten Gründen in Schwierigkeiten gerieten. In den folgenden Jahren, die im Zeichen eines sozial- und arbeitsmarktpolitischen Rollback der Arbeitgeber standen, hielt die SVV-Leitung an der Ansicht fest, diese harte Haltung sei verbunden mit Konzessionsbereitschaft in jenen Bereichen, die den inneren Zusammenhalt von Unternehmen festigen konnten. Im Jahresbericht 1923 wurde die «Wahrnehmung» festgehalten, «dass sich industrielle Kreise von sich aus mit sozialen Dingen in hohem Ernst befassen. Und diese Wahrnehmung spricht dafür, dass die soziale Reaktion, von der man oft spricht, in industriellen Kreisen viel weniger Resonanz findet, als man nach den Äusserungen in einem Teil der Presse vermuten könnte.»³⁷

Als Else Züblin-Spiller 1944 auf das 30jährige Jubiläum des SVV zurückblickte, stellte sie fest: «Die Idee, die alkoholfreien Soldatenstuben in Arbeiterstuben umzuwandeln, lag nahe. Warum sollten wir nicht auch die Industriellen für unsere Pläne gewinnen können, von denen doch viele während ihres Militärdienstes unsere Einrichtungen an der Grenze kennen und schätzen gelernt hatten? [...] Da kam uns unerwarteterweise die politische Lage zu Hilfe. Langsam war die Teuerung und Lebensmittelverknappung gestiegen, der lange Militärdienst hatte die Ersparnisse vieler Arbeiterfamilien aufgezehrt, die Lohnerhöhungen und Teuerungszulagen hielten mit den Verhältnissen nicht genügend Schritt. Die Behörden forderten die Industrie auf, Massnahmen zu ergreifen, um ihre Arbeiterschaft richtig zu verpflegen.»³⁸ Verschiedene Unternehmer, verunsichert und beunruhigt über steigende soziale Unrast und politische Agitation in den Industriebetrieben, begannen sich mit der Vorstellung anzufreunden, Einrichtungen wie die «Soldatenstuben» könnten auch im privatwirtschaftlichen Bereich von Nutzen sein. Bereits im Jahre 1916 kam es zu entsprechenden Sondierungen in den interessierten Industriekreisen. Im persönlichen Protokoll Else Spillers findet sich ein im Juli 1917 ausgearbeiteter Projektentwurf für die Einrichtung von Arbeiterstuben. Die Verfasserin erwähnt einleitend die «bemerkenswerten Erfahrungen», welche sie mit dem Betrieb der Soldatenstuben gemacht habe, und betont, dass die Initiative für die Übertragung des Soldatenstubenmodells vom Militär auf die Wirtschaft sowohl «aus den Kreisen der Mannschaft und auch von seiten höherer Offiziere, die in ihrem Zivilleben in der Industrie beschäftigt sind», gekommen sei. «Es sind nun ganz besondere Gründe, die es uns nahe legen, mit unserem Projekt der Einrichtung von Arbeiterstuben (Arbeitersäle, Kantinen, Z'nüni-Abgaben, Milchstuben, etc.) schon heute an die Industrie zu gelangen. Die heutige Wirtschaftslage, die Verproviantierungs- und Transportschwierigkeiten weisen mit nicht misszuverstehender Deutlichkeit darauf hin, dass wir einen schweren Winter, nach Prof. Laur einem noch schwereren Frühjahr entgegengehen.» Weil angesichts dieser Entwicklung «die Ernährungsfragen [...] nicht mehr von Einzelnen gelöst werden» könnten, sei nun die Industrie gefordert: «Es kann nun aber dem Arbeitgeber durchaus nicht gleichgültig sein, wie

die Ernährung der Arbeiter sich gestaltet, und wie uns einer der Chefs eines schweizerischen Welthauses erklärte, richtet seine Firma für den kommenden Winter vermehrte, grosse Küchen ein, um im eigenen Interesse für die Verpflegung seiner Arbeiter zu sorgen. Unterernährte Arbeiter sind nicht leistungsfähig.»³⁹

Else Spiller wies immer wieder darauf hin, dass sie zu dieser Idee, Arbeiterstuben zu übernehmen und aufzubauen, durch «Besprechungen mit Grossindustriellen»⁴⁰ ermuntert worden sei; in einer nichtdatierten Notiz «Soldatenstuben-Arbeiterstuben» erwähnt sie namentlich Adolf Bühler, Max Bally-Hühnerwadel und Nationalrat Carl J. Sulzer-Ziegler.⁴¹ Mit diesen «neuen Wohlfahrtsproblemen, die heute dringender als je sind», würden sich «die Geschäftsleitungen der grossen Industrien in der Schweiz» beschäftigen, und sie hege die Erwartung, dass «sich auch mittlere und kleinere Betriebe anschliessen müssen, besonders dann, wenn die vorhandenen Lebensmittel zur äussersten Sparsamkeit zwingen und da, wo die Änderung der Arbeitszeit über Mittag erfolgt ist». Das Kantinenmodell, das sie skizzierte, sah eine Berücksichtigung «der lokalen Bedürfnisse nach den jeweiligen Wünschen des Unternehmers und der Arbeiter» vor und ging davon aus, dass «die Einrichtung zu Lasten der Fabrik gehe». «Durch diese gemeinsame Organisation würde der Fabrikleitung die Sorge um die Arbeiterstube abgenommen, die Arbeiterschaft würde vielleicht unserem Verbands gegenüber weniger kritiklustig sein als bei dem Arbeitgeber», dies, weil der SVS «in Bezug auf Konfession, Politik, und dem Verzicht auf jede Abstinenz-Propaganda – ausser derjenigen der Tat – gut eingeführt» sei.⁴² Einen ersten Schritt machte schliesslich die Firma Gebr. Bühler AG in Uzwil/SG.⁴³ Die Firma Bühler war schon vor dem Ersten Weltkrieg immer wieder in Arbeitskonflikte verwickelt; die Sitzungsprotokolle des Zentralvorstands des Schweizerischen Metallarbeiter-Verbandes vermerkten 1906, dass die Probleme mit der Hierarchie nach einem beigelegten Streik andauerten; kurze Zeit später gaben Entlassungen und die gleichzeitige Einführung der Akkordarbeit ohne Lohnerhöhungen zu geharnischten Reaktionen Anlass.⁴⁴ In den Jahren des Ersten Weltkrieges spitzten sich auch in dieser Firma die innerbetrieblichen Auseinandersetzungen zu. Angeregt durch Sonja Bühler beauftragte im Herbst 1917 deren Schwager Adolf Bühler, «Seniorchef» des Unternehmens, den SVS mit der Übernahme seiner von Konflikten geplagten Kantine. Nach einigen Friktionen (die Braufirma Haldengut drohte mit der Annullierung eines Auftrages für Brauereimaschinen!) begann sich hier der alkoholfreie Betrieb einzuspielen. Die Arbeiterstube prosperierte in beeindruckender Weise (vgl. Abb. 50). Die Massnahme hat wohl zum Einlenken der Belegschaft in Arbeitskonflikten beigetragen. Jedenfalls wurde im Protokoll des Metallarbeiterverbandes für März 1920 noch vermerkt, die Arbeiterschaft wolle mit einer Kollektivkündigung Lohnforderungen durchsetzen, während 1921 konstatiert wurde: «Aus Uzwil wird gemeldet, dass in der Giesserei der Gebr. Bühler von den Giessern eine Lohnreduktion angenommen worden sei, weil die Kollegen nicht den Mut fanden, sich dagegen zu wehren.»⁴⁵

Mit dieser *Verlagerung in den Industriebereich* ersparte sich der SVS das Schicksal vergleichbarer subsidiärer Frauenorganisationen, die nach Beendigung des kriegsbedingten Ausnahmezustandes und dem Übergang zur Normalität der Friedenszeit wiederum funktionslos wurden. «Im grossen und ganzen war die Arbeit der Zentralleitung auf dem Gebiete der zivilen Wohlfahrtspflege viel erfreulicher, als auf jenem der militärischen. Begreiflich! Denn das Gebiet, das wir auf zivilem Boden

bearbeiten, die Beeinflussung der industriellen Fürsorge im Sinne einer modernen Sozialreform, liegt durchaus in der Richtung der künftigen, gesellschaftlichen Entwicklung, indessen das Schwergewicht des Interesses militärischer Fürsorgemassnahmen in der Vergangenheit liegt», wurde im Jahresbericht pro 1921 festgehalten.⁴⁶ Dass das neue Projekt zündete, hing auch mit der Vergleichbarkeit der Aufgabenstellung in Armee und Wirtschaft und mit dem dadurch erleichterten Erfahrungstransfer zusammen. Wie die Industriellen ging auch der SVV davon aus, «dass zwischen der Organisation einer Soldatenstube und einer Kantine kein allzugrosser Unterschied bestehe und dass es den Frauen schon gelingen werde, die Sache recht gut zu machen».⁴⁷ Immer wieder wurden Analogien zwischen militärisch und zivil ganz explizit formuliert: Auf die Frage, «Bilden nun nicht auch Arbeitgeber und Arbeiter ein Heer?», antwortete zum Beispiel das SVV-«Korrespondenzblatt» im August 1920: «Die Arbeitgeber und Chefs, das sind die Offiziere, die Führer im industriellen Konkurrenzkampf; die Arbeiter, das sind die Soldaten. Ohne die Führer gibt es kein Vorwärtskommen in der Industrie, ohne die Soldaten, ohne tüchtige und arbeitsfreudige Arbeiter, bleiben die besten Gedanken, die glänzendsten Projekte unausgeführt.» Dieser Gedankengang wurde folgendermassen weitergeführt: «Wie es im Heer gar oft der Fall ist, dass der Offizier infolge der grossen äusseren Aufgabe sich mit seinem <Menschenmaterial> – um diesen greulichen Ausdruck zu gebrauchen – nicht abgeben kann, wie er nur der ihm gestellten Aufgabe als Heerführer nachdenkt und sich zu wenig mit dem Wohl und Wehe seiner Leute abgibt, so geht es auch in der Industrie. Jahrzehntlang hat man die Arbeiter einfach als <Arbeitskräfte> aufgefasst, hat in ihnen gewissermassen nur einen notwendigen Produktionsfaktor gesehen und hat sich nicht mit ihnen als Menschen beschäftigt. Man hat sich um ihr Wohl und Wehe nicht oder doch viel zu wenig gekümmert.»⁴⁸ Trotz dieser sozialen Homologie zwischen Militär- und Fabrikorganisation liess sich ein wichtiger Unterschied zwischen einer Soldaten- und einer Arbeiterstube feststellen: Während die Truppe in der Soldatenstube ständig wechselte, blieb im Wohlfahrts Haus «die Art der Gäste stabil. Man muss also auch von allem Anfang an auf dauernde Verhältnisse rechnen mit all' ihren Annehmlichkeiten und Unannehmlichkeiten.» Wenn das gute «Betriebsklima» in einer Soldatenstube zusammengebrochen war, konnte mit dem Einzug neuer Truppeneinheiten auch ein neuer Anlauf unternommen werden; stellte sich dieselbe Situation in einem Industrieunternehmen ein, so war es sehr schwierig, die beschädigte Atmosphäre wiederum zu reparieren.⁴⁹

In der Folge wurde das neue Betätigungsfeld des SVV in der Industrie rasch ausgebaut. «Wenn wir auf diese Anfangszeit zurückblicken», stellte Else Züblin Spiller 1923 fest, «erscheint es uns wie ein Wunder, dass wir schon Ende 1918 24 industrielle Wohlfahrtsbetriebe unter unserer Leitung hatten und eine weitere Anzahl in Aussicht standen. Die tüchtigsten unserer Soldatenmütter waren aus ihrem bisherigen Wirkungskreis herausgenommen worden, um ihnen die Führung dieser neuen Betriebe anzuvertrauen. Die meisten von ihnen waren vor dem Kriege im Hotel- oder Wirtschaftsfach tätig gewesen und brachten für diese neue Arbeit berufliche Kenntnisse mit, die natürlich absolut notwendig waren.»⁵⁰ Zwei Jahrzehnte später fügte sie in einem Rückblick hinzu: «Man spürte, dass die Industriellen froh waren, wenn sie die Verantwortung für die Führung ihrer Kantinen auf uns legen konnten.»⁵¹ Mit dem «Neuland»,⁵² das der SVS nun beschritten hatte, drängte

sich eine Reorganisation auf. 1920 gab sich der Verband neue Statuten und trug sich im Handelsregister ein unter dem Namen «Schweizer Verband Volksdienst», wobei häufig noch die populären Bezeichnungen «Soldatenwohl – Arbeiterwohl» hinzugefügt wurden.⁵³

«Wo alles tot ist, musst Du leben»: Inszenierung der «Mutterliebe»

Zum zehnjährigen Bestehen des SVV verfasste Hedwig Bleuler-Waser 1924 ein Dialekttheaterstück «D’Muetterliebi macht mobil. Erläbnis us der Grenzbsetzig i 6 Bildere».⁵⁴ Das letzte «Bild» trägt den Titel «d’Arbeiterstube. (En Blick i Gegewart und Zuekunft)». In der ersten Szene sehen wir zuerst die in den fünf vorangegangenen Bildern zur vorbildlichen und erfahrenen «Soldatenmutter» aufgebaute «Fräuli Chäch», die, tischdeckend, sinniert:

Da luff’ ich alts Soldatemüetti
 I neue Schuehne – du mini Güeti
 «Arbeiterwohl» heisst jetzt das Ding!
 Dass’s mir drin wohl wäre und so ring
 Wie bin Soldate, ist nüd z’behaute.
 S’gilt da halt nid bloss Kafi z’mache
 Und Thee und Rösti – nei: heikli Sache:
 Gmüesli, Dessert und de Brote.
 Herjeger, ist ächt dä vergrote –

Fräuli Chäch erschrickt und rennt sofort weg, um nachzusehen; erleichtert kehrt sie zurück, setzt den Monolog über die «Soldate frisch und froh» und über die Schwierigkeiten, die eine Fabrikanteneinrichtung bietet, fort. In diesem Moment tritt ein etwas rüppelhafter Arbeiter namens Köbi ein, setzt sich an den Tisch, bestellt Kaffee. Als bald entwickelt sich eine heftige Kontroverse. Köbi ist verärgert über das, was ihm aufgetischt wurde:

Bringt die eim Kafi *ohni* Wasser!
 (Ich säg’s em Herr, so eini schass er!)

Die Wasserflasche, die ihm Fräuli Chäch umgehend vorsetzt und die dazu gehörende Belehrung, es handle sich hier um eine vom «Volksdienst» geführte «Alkoholfreie», bringen bei Köbi das Fass zum Überlaufen; unter Protest verlässt der Mann die Kantine:

Potz Dunner, s’Neuist! Grad zum Flueche!
 Muess usswärts jetzt min Schnaps go sueche.»
 Fräuli Chäch ist demoralisiert:
 «So Pursche da – erscht halberwachse
 Und frech scho wie die junge Dachse!
 Au Maitli git’s, die füered Schnäbel
 Viel schärferi als Soldatesäbel.
 Wie söll’s au eusereim no ga?
 Aba, es möcht eim fast verleide.

Das ist der Moment für das Hervortreten der «Mutterliebe», die, als einzige hochdeutsch sprechend, fragt:

So willst Du, dass ich von Dir scheide?

Nachdem Fräuli Chäch versichert hat, unter den obwaltenden Umständen werfe sie demnächst die Flinte ins Korn, fährt die «Mutterliebe» fort:

O nicht doch! – Schöpf aus *tieferm* Born!
Wo Liebe fehlt, musst Du sie geben,
Wo alles tot ist, musst *Du* leben!

Die Kantinenleiterin erzählt dann der «Mutterliebe» von ihren Nöten und den schlechten Erfahrungen mit der Belegschaft: Wie die Leute die liebevoll und mit grossem Aufwand zubereiteten Speisen mittags «Schwupp» hinunterwürgten und ohne Dank wieder weggingen. Worauf die Über-Ich-Instanz einwendet:

Warfst Du ein Bröcklein Lieb hinein
Mag's spurlos auch verschwunden sein –
Sie spüren's dennoch – Im Gemüte:
Die Suppe würzt der Wirtin Güte.

In der Folge tritt Hans, «militärisch grüssend», auf; der ehemalige Soldatenstubenbenutzer, der nun in der Fabrik arbeitet, stellt Fräuli Chäch seine Frau Anneli vor und kündigt an, auch seine Kinder, Fritzli und Friedeli, würden die «Arbeiterstube» noch besuchen kommen. Bald schwelgen die beiden in Erinnerungen an die Grenzbesetzung und insbesondere an die Soldatenstuben-Weihnachtsfeier. Nachdem sich Hans kurz entfernt hat, stellt sich Köbi wieder ein, der nun auf den Gedanken gekommen ist, bei der von ihm angepöbelten Volksdienstleiterin könnte es sich um eine jener «Chrankenschwöster» handeln, die ihm, als er während der «Gruppennot» im Herbst 1918 nur noch ein «Elendshüfeli» war und «fast himmle» wollte, durch selbstlosen Einsatz das Leben gerettet hatte. Als er die Vermutung bestätigt findet, zieht er «Pötz Hagel d'Chappe-n-ab». Inzwischen kommt Hans wieder «mit Tannezweig und mit eme Chorb voll Öpfel mit Cherzlene», und die Kantine wird für eine Neujahrsfeier geschmückt. Die «Arbeiter und Arbeiterfraue», die alsbald eintreten, sind bewegt. Die Frauen und Männer erinnern sich an das «Loch», in dem sie früher gegessen haben:

«Ja doch! S'Fressschübel a d'Wärmi g'stellt
Het jede im Ofen. Dann füre grisse
Als durenand.» (Zweiter Arbeiter)
«In Mage g'schmisse,
Halb ständlige, froh, wenn me nu fertig.» (Erster Arbeiter)
«Ug'müetli gsi isch's.» (Erste Frau)
«Widerwärtig.» (Zweite Frau)

Die Stimmung in der Arbeiterstube wird zunehmend festlich. Fritzli und Friedeli, die beiden Buben von Hans und Anneli, die als das «alte und das neue Jahr» auftreten, führen zum Schluss nochmals «d'Frau Mutterliebi» auf die Bühne:

«Wär so gern
Auch Eures Hauses Hort und Stern.
Hielt meine Kraft bisher bedeckt,
In der Familie Schoss versteckt
Doch länger keine Scheu mich hält,
Ich wandre suchend durch die Welt
Und biete allen Heimatlosen
Hier meine liebeswarmen Rosen.»

Während Fritzli den Arbeitern Rosen verteilt, erklärt Fräuli Chäch:

Mir rüsted der Liebi das Stübli zum wohne
Wer wett na «z'Schimpfis» und «h'Hässike» trone?
Nimm's mit der Altjährl, alls g'Jämmer und Chibe
Nur s'Liebsi und s'Lustigsi söllid is blibe.

Alle wiederholen die letzte Zeile und schliessen das Theaterstück mit einem beherzten «Juhu».

«Arbeiterstube» und «Betriebsgemeinschaft»

Das Theaterstück, dessen letzter Akt im Winter 1918/19 spielt, sollte jene Stimmung evozieren, die sozusagen das «Betriebsgeheimnis» des SVV darstellte: Die warme Stube in der kalten Fabrik, die Mutterliebe im seelenlosen Maschinenpark. Die Kantine wird als Errungenschaft inszeniert: Der alte «Fresskörbchen»-Verpflegungsstil ist zu einem Stück Geschichte verwahrloster Proletarität geworden. Der Typ des Arbeiters, der noch nicht begriffen hat, woher der neue Wind weht, und der, in alten Trinkgewohnheiten befangen, Probleme verursacht, wird geschildert als Mann mit harter Schale, aber weichem Kern. In der mütterlichen Zuwendung wird überhaupt ein wichtiger Faktor der Arbeitsmotivation gesehen: In der «Arbeiterstube» sollen die Arbeiterinnen und Arbeiter zwar mit klaren Grundsätzen konfrontiert, als Menschen jedoch ernst genommen werden. Das «Bröcklein Liebe», das einer immateriellen Investition in soziale Beziehungen gleichkommt, steigert unmerklich das Selbstwertgefühl der Gäste und schafft die Voraussetzung für ein harmonisches Betriebsklima.

Die «Mutterliebe» als Idealfigur ist nicht nur die Verkörperung fraulicher Qualitäten in der Kantine, sondern zugleich die Über-Mutter des SVV. Sie reguliert den emotionalen Haushalt der ganzen Organisation, repräsentiert das höhere Prinzip «Volksdienst», stärkt die Idealbildung und fungiert damit auch als Instanz des Gewissens. Sie vermittelt die konkrete Interaktion (schwierige Situation) mit gesellschaftlichen Imperativen und Normen (sinnvolle Aufgabe). Auf diese Weise ermöglicht sie eine Selbstbeobachtung von einer höheren Warte aus und steigert die Reflexivität des Personals im Umgang mit den Gästen: Wenn sich diese rüpelhaft, unfreundlich, egozentrisch gebärden, so ist dies kein Grund für eine Reaktion auf derselben Ebene. In den notorischen Kritikastern werden vielmehr emotional defizitäre Wesen gesehen, die besonderer Zuneigung und, wenn sie frech werden, einer entschlossenen Haltung bedürfen. Ganz allgemein geht es um die Kompensation

der fundamentalen psychischen Mängel, die durch eine versachlichte, mechanisierte Industrieproduktion hervorgerufen werden: «Wo Liebe fehlt, musst Du sie geben / Wo alles tot ist, musst Du leben». Die «Mutterliebe» konfrontiert die immer wieder überforderte, ob ihrer anspruchsvollen Aufgaben verzagende Kantinenleiterin mit Verlustängsten: Wenn diese «die Flinte ins Korn» wirft, dann verlässt sie die «Mutterliebe» und sie wird aus dem Familienverband des «Volksdienstes» ausgestossen.

Der sozial hierarchisch strukturierte Industriebetrieb mit seinem rigiden Zeitregime und seinen omnipräsenten Verhaltenskontrollen ist in dieser «Arbeiterstuben»-Inszenierung nicht präsent. Es erscheint weder ein Fabrikherr noch ein Management. Das «Stübli» soll allerdings nicht nur eine Einrichtung sein, wo sich die Belegschaft von den vielfältigen Strapazen der Industriearbeit erholen und die Leistungskraft regenerieren kann; vielmehr wird hier ein psychischer Habitus gefördert, der Klassenkampf und Konfrontation durch guten Willen und Kooperation ersetzt. «Z'Schimpfis» und «z'Hässike» ist aus dieser Sicht vor allem die Arbeiterbewegung zu Hause, welche die herrschenden Zustände kritisiert und im «Liebsi und Lustigsi» eine bürgerliche Billigideologie voreiliger Versöhnung sieht. Im Gegensatz zur Linken, die sich seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert anschickt, die männlichen Arbeiter in ihrer Eigenschaft als Familiernährer in Parteien, Gewerkschaften, Genossenschaften und Kultur- sowie Sportorganisationen zu organisieren, setzt der SVV auf das Prinzip Familie: Er betrachtet sich selbst als eine «Grossfamilie»; er bezieht Familienbeziehungen in die betriebliche Kollektivverpflegung mit ein, er weiss sich einem Modell des Industriebetriebes verpflichtet, das selbst familiäre Züge aufweist und das sich problemlos in Richtung «Betriebsgemeinschaft» ausgestalten lässt. Ernst Züblin schrieb 1925 in diesem Sinne von «jenem Geist [...], der im Umfang des Möglichen Behaglichkeit und Liebe verbreitet. Im Hinblick auf den wirtschaftlichen Frieden, an dem beide, Arbeiter und Arbeitgeber, gleichermassen wohlwollendes Interesse nahmen, sind wohl alle Bestrebungen zu unterstützen, welche zur Beseelung des industriellen Verhältnisses beitragen.»⁵⁵

«Servir ceux qui servent»: Le Département Social Romand

Dass es Frauen waren, die sich für den Aufbau von «Soldatenstuben» engagierten und diese soziale Infrastruktur anschliessend in die Industrie zu verlagern imstande waren, erscheint einer soziokulturellen Logik nicht zu entbehren, wenn die omnipräsenten geschlechtsspezifischen Rollenstereotypen unterstellt werden. Dass dies keineswegs zwangsläufig war, wird deutlich, wenn eine von der Intention und Aufgabenstellung her parallele, 1919 entstandene Organisation aus der Romandie, das Département Social Romand (DSR), zum Vergleich herangezogen wird. Das DSR entstand aus einer Fusion zwischen der Commission Militaire Romande (CMR) und der Commission Romande des Internés (CRI). Erstere wurde am 11. Oktober 1901 von Mitgliedern der Unions Chrésiennes de Jeunes Gens und der Société de la Croix-Bleue gegründet; nach Kriegsausbruch versuchte sie, den Soldaten gemütliche Räume zur Erholung und Bildung bereitzustellen: «On s'efforçait de remplacer, tant que faire se pouvait, le foyer familial par obligation.»⁵⁶ Die

CRI entstand 1916 und widmete sich mit dem Betrieb entsprechender Lokalitäten den in der Schweiz internierten Soldaten. Nach Kriegsende – mit der Demobilisierung der Armee und der Rückkehr der Internierten in ihre Herkunftsländer – sahen sich die CMR und die CRI mit ähnlichen Problemen konfrontiert wie der SVS: «L'effort de guerre est mort, vive l'effort de paix!»⁵⁷ So schlug 1919 die CRI, die ihrer Aufgabe beraubt war – und sich noch im selben Jahr auflösen sollte – dem CMR einen Zusammenschluss vor «pour poursuivre leurs efforts en faveur des soldats et recrues en temps de paix et d'étendre leur champ d'action aux travailleurs de l'industrie (et à leurs chômeurs!), aux défenseurs permanents de notre sol, aux cheminots de nos lignes ferrés, etc.».⁵⁸

Aus dieser Initiative ging schliesslich das DSR hervor, das sich in doppelter Hinsicht vom 1920 konstituierten SVV unterschied: Erstens war das DSR weitgehend eine Männerangelegenheit. Dem Jahresbericht 1950 kann entnommen werden, dass weder im Rat noch im Generalkomitee noch im Direktionskomitee eine Frau zu finden ist. Der Motivationsstrang, der die Arbeit des DSR durchzieht, ist ein christlicher; auch in den 1989 revidierten Statuten wird im Zweckartikel 3 «une large inspiration chrétienne, à la meilleure entente possible entre les hommes» angesprochen.⁵⁹ Zweitens blieb das DSR in der Zwischenkriegszeit, die als eine Art temporärer Waffenstillstand perzipiert wurde, weitgehend auf den Militärbereich fixiert. Auch noch im Jahresbericht 1950 wurde eine «Gewehr bei Fuss»-Haltung eingenommen; die damalige Situation lasse sich, so das Vorwort, durch drei Stichworte charakterisieren: «Corée, péril asiatique, on disait autrefois péril jaune, et rideau de fer.»⁶⁰ Das DSR organisierte zwar seit den frühen 1920er Jahren vor allem im Baugewerbe «foyers du travailleur» sowie Volksküchen, die eine «véritable restauration de famille» ermöglichten: «repas simple, de qualité, copieux et à des prix modiques».⁶¹ Der Einstieg in einen stationären Kantinenbetrieb fiel erst auf das Jahr 1929, als die Organisation drei SBB-Kantinen in Lausanne, Biel und Genf übernahm. Betrug sie vor dem Zweiten Weltkrieg noch 9, so war die Zahl der «Réfectoires, cantines, restaurants» bis 1950 auf 23 angewachsen,⁶² wobei öffentliche Restaurants und «foyers pour tous» gegenüber Fabrikkantinen dominierten.⁶³ Erst damals entwickelte sich dieser zivile Bereich zum zweiten Standbein des DSR. Wie der SVV so entstand auch die Westschweizer Parallelorganisation aus einem militärischen Hilfsdienst im Bereich der Truppenverpflegung. Im Gegensatz zum SVV setzten sich aber an der Spitze dieser Organisation nie Frauen durch, die selbstbewusst in Unternehmen und auch in der Öffentlichkeit zu agieren begannen. Das Spannungsfeld zwischen traditioneller Frauenrolle und moderner Dienstleistungsorganisation, welches den SVV auszeichnete, lässt sich deshalb beim DSR kaum beobachten.

«Alkoholfreiheit» und «Soziale Gerechtigkeit»

Else Züblin-Spillers Engagement war eine Facette dessen, was seit den 1890er Jahren als «soziale Arbeit» bezeichnet wurde. Diese «soziale Arbeit» war mit einem neuen, öffentlichkeitsorientierten Rollenverständnis weiblicher Akteurinnen verbunden.⁶⁴ Hier zeigte sich ein Widerspruch: Die Frauen des SVV betonten immerzu spezifisch «weibliche» Qualitäten, leisteten ihre Arbeit jedoch an einem

Ort, der dafür nicht vorgesehen war, und mit einem Anspruch, der nicht ohne weiteres mit dem Repertoire weiblicher Tugenden vereinbar war. Gerade indem sie ihr Selbstverständnis veröffentlichten und nahezu enervierend auf der ausgleichenden, harmonisierenden, vermittelnden, verständnisvollen Mission als Frauen insistierten, bereiteten sie das Terrain für Aktivitäten, welche die Stellung von Frauen in der Gesellschaft auf lange Sicht nachhaltig beeinflussen sollten. Wenn die Geschichtsschreibung die Binnensicht dieser Akteurin sozialer Arbeit ernst nimmt und die Kategorien ihres Selbstverständnisses nicht von vornherein an politischen Massstäben bricht, bedarf sie einer differenzierten Interpretation dieser Bemühungen um die «Pflege sozialer Gerechtigkeit im allgemeinen».⁶⁵

Der «Grundsatz absoluter Neutralität», den Else Züblin-Spiller und der ganze SVV von Anfang an hochhielten und der sich aus der Sicht der Arbeiterbewegung immer wieder als schlecht kaschierter Antisozialismus entpuppte, ist zugleich Ausdruck eines Gesellschafts- und Politikverständnisses, das sich nicht bruchlos in die dominanten Konfliktlinien des Klassenkampfes einfügen lässt. Gegenüber einer deklamatorischen Politik wies Else Züblin-Spiller immerzu auf die Vorteile einer auf praktische Arbeit gestützten Aufklärungskampagne hin. Sie hegte die Hoffnung, «dass aus unserer augenblicklichen Arbeit ein Segen für die Zukunft unseres Volkes herauswachse»,⁶⁶ und unterstrich «den Wert der Wirtschaftsreform [...], welche mit der Tat den Alkohol bekämpft».⁶⁷ «Wirtschaftsreform» war das wichtigste Postulat der Abstinenzbewegung, die damit die «Alkoholfreiheit» vor allem in den männlichen Stützpunkten des Alkoholtrinkens, in den «Wirtshäusern» oder «Wirtschaften», zur Geltung bringen wollte. Dem Alkohol kam im 19. Jahrhundert generell ein hoher gesellschaftlicher Negativsymbolwert zu; dieser Stoff war das erste Beispiel einer «Konsumpest», in ihm verdichteten sich Befürchtungen unterschiedlicher Art: Es ging um persönliches Scheitern, familiäres Elend, Gewaltausübung gegen Frauen, physisch-moralische Degradation, nationale und «rassische» Degeneration.⁶⁸ In der Bekämpfung des Alkoholtrinkens bündelten sich unterschiedliche Zielsetzungen. Abstinenz wurde von einem moralischen Anliegen in ein wissenschaftlich-medizinisches Konzept transformiert und mit neuen therapeutischen Interventionsstrategien verbunden. Der Kampf gegen den Alkohol war aus dieser Sicht die praktische Speerspitze eines aufgeklärten Szientismus; in diesem Postulat schien der Schlüssel zur definitiven Lösung der sozialen Frage gefunden worden zu sein. Beobachtungen legten zudem die Annahme nahe, Alkoholtrinken sei in sozialpsychologischer Sicht ein kompensatorisches Handeln und vor allem dort verbreitet, wo das Alltagsleben in emotionaler Hinsicht defizitär geworden sei. Hier setzte die Idee des SVV an, es gelte nicht auf «Anti-Alkohol» zu machen, sondern die «Alkoholfreiheit» zu vertreten, das heisst, ein negatives Konzept (gegen etwas) durch ein positives (für etwas) zu ersetzen. Aus dieser Perspektive ging es darum, etwas Besseres anzubieten, dem «wärmen den Stoff» mittels einer «warmen Atmosphäre» seine psychologische Wirksamkeit zu nehmen und gleichzeitig jene Ernährungsgewohnheiten zu ändern, die insbesondere dem Schnapskonsum förderlich waren.⁶⁹

Die Antialkoholpropaganda wurde immer wieder in Gedichten thematisiert, welche die Grundhaltung des SVV mit der konkreten Interaktion in Kantinen in Beziehung setzten. Im Juli 1929 erschien im «Korrespondenzblatt» eine Schilderung der SVV-Pionierkantine bei der Bühler AG in Uzwil: Unter dem Titel «Blick in

das vom S. V. geleitete Wohlfahrtshaus in Uzwil, St. Gallen» wurde das folgende plastische Bild gezeichnet:

«Es ist dem Teufel Alkohol
Im Schweizerlande nicht mehr recht wohl.
Ein starker Gegner ihm erstand
Und hetzt ihn durch das ganze Land
Der Schweizer-Volksdienst lässt nicht los
Des Teufels Not wird riesengross.
Da schickt er seinen Diener «Sauf»
nach Uzwil als Spion hinauf:
das Wohlfahrtshaus zu inspizieren
Und richtig sich zu informieren
Wie sich der Betrieb gestaltet
Ob gar kein Alkohol dort waltet!»

Des Alkoholteufels Diener «Sauf» trifft, auf einem Besenstil (!) durch die Lüfte reitend, in Uzwil ein, als im «Haus der guten Düfte» das Mittagessen vorbereitet wird. Als dann die Mittagsglocke läutet, passiert folgendes:

| | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| «Der Mannen lange Kolonne – | Drängt zur Suppentonne |
| Die ganze Küche steht bereit – | Und spendet ihre Herrlichkeit |
| Es holt ein jeder die Portion | Und trollt sich glücklich dann davon |
| Die wirklich gute Kost | Beschliesst ein Gläschen Most |
| Aber frei von Alkohol – | Dann ist dem Trinker wohl. |
| Das ist für den «Sauf» zuviel – | Er schwingt sich auf dem Besenstil |
| Und nach der Art der Geister – | Geht's durch die Luft zum Meister: |

«Der Alkohol, mein Herr, ist ganz verpönt,
Der «Volksdienst» hat die Leut' verwöhnt,
Er führt ein gutes Regiment
Und jeder, der ihn näher kennt
Weiss schliesslich nur das Eine noch:
Der Schweizer Volksdienst lebe hoch!»⁷⁰

Die Abstinenzforderung wurde aber nicht nur auf gesundes Essvergnügen und zufriedene Gäste bezogen; sie beinhaltete auch eine Vorstellung davon, wie der nach dem Ersten Weltkrieg akute Klassenkonflikt moderiert werden könnte. Auch wenn innerhalb der sozialistischen Arbeiterbewegung die Meinung verbreitet war, das «klare Klassenbewusstsein» sei die Antithese zum «bewusstseinsvernebelnden Schnapstrinken», so war Alkohol doch integriert in die proletarische Männersubkultur und hatte hier eine gemeinschaftsbildende, kommunikationsfördernde Wirkung. In seiner Abhandlung über «Kapital und Ethos» schrieb Gerold Ermatinger, der SVV und die verschiedenen Vereine für alkoholfreie Wirtschaften seien «von Frauen ausgegangen», die «durch ihre fruchtbare Tätigkeit und Aufklärungsarbeit» mitgeholfen hätten, «jene grossen Klassengegensätze zu mildern, die als Folge des Kapitalbildungsprozesses eintraten».⁷¹

Der von Else Spiller in Zusammenarbeit mit einer Gruppe ähnlich motivierter Frauen gegründete und aufgebaute SVV ist Teil einer Frauenbewegung, die eine

Petition für das Frauenstimmrecht.

Es werden nun im ganzen Schweizerland Anstrengungen gemacht, um Unterschriften von Frauen und Männern zu erhalten, die sich dafür einsetzen, dass man auch in der Schweiz den Frauen das Stimm- und Wahlrecht verleiht, wie das in allen umliegenden Staaten bereits der Fall ist. Die Ausländerinnen schauen immer sehr mitleidig auf uns herunter, als ob die Schweizerinnen minder tüchtig und gescheit seien als ihre Schwestern in andern Ländern, weil man uns immer noch dieses Recht vorenthält. Gerade wir Frauen im Volksdienst sehen alltätlich, wie viel Pflichten man den Frauen in Haushalt und Industrie aufbürdet; wir werden zu den genau gleichen Steuern herangezogen wie die Männer, aber man verweigert uns die Rechte. Es gilt nun auch für uns, offen Stellung zu beziehen und für das kämpfen, was wir für das Rechte ansehen.

Wir haben kürzlich unsern Leitern und Leiterinnen Unterschriftenbogen zugesandt in der Erwartung, dass Sie alle sich anstrengen, um wenigstens einen Bogen mit Unterschriften zu füllen : 25 Männer und 25 Frauen. Wenden Sie sich einmal an alle Ihre Lieferanten, die dürfen Nein nicht Nein sagen, dann an Ihre Angestellten und wenn möglich an die Gäste. Versuchen Sie es zuerst mit den Herren Direktoren und Angestellten. Die Arbeit mag Ihnen vielleicht unbequem sein, denken Sie aber an die vielen Frauen der Vergangenheit, welche Pionierarbeit für uns geleistet haben, welche die Wege öffneten, dass wir Frauen überhaupt einen Beruf ergreifen durften.

Die einzelnen Bogen sind numeriert; wir haben die Verpflichtung übernommen, dieselben rechtzeitig zu retournieren. Wir erbitten die Retoursendung bis am 30. April an die Betriebsleitung Kilchberg, selbst wenn es Ihnen unmöglich gewesen wäre, die Bogen aus irgend einem Grunde vollständig ausfüllen zu lassen.

Wir hoffen, dass wir keine Fehlbitte tun und dass Sie uns helfen werden, dass der Volksdienst eine stattliche Zahl von Unterschriften sammeln kann.

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST :

Else Züblin-Spiller.

Abb. 43: Diese Petition erschien 1929 im SVV-«Korrespondenzblatt». (SVV Kb 1929/3, S. 8)

differenzierte Organisationsstruktur aufwies und deren Handlungsorientierungen und Ziele sich im Spannungsfeld *equality versus difference* bewegten.⁷² Der SVV konfrontierte die «Männerwelt» nicht mit Kampfforderungen, sondern arbeitete immer auf ein Arrangement mit den wirtschaftlich-politischen Eliten hin. Gleichzeitig stützte sich der Verband auf die Präsenz von Frauen in der Öffentlichkeit, auf

Professionalisierung der Frauenarbeit, auf Verwissenschaftlichung der Ernährung und auf die Rationalisierung der Küche. Damit förderte er die gesellschaftliche Dynamik der politischen Frauenemanzipation. Der abgebildete, von Else Züblin-Spiller unterzeichnete Unterstützungsauftrag für eine «Petition für das Frauenstimmrecht» von 1929 (Abb. 43) zeigt, wie die Arbeit in der Kantine mit einem politischen Engagement verquickt werden konnte.⁷³ Einer solchen Haltung, die sich allerdings nur selten öffentlich manifestierte, blieb die SVV-Leitung auch in den folgenden Jahrzehnten verpflichtet. Anlässlich der Personalkonferenz von 1946 erklärte J. Beck-Meyenberger: «Der Einwand, unter politischer Betätigung leide die Mütterlichkeit, ist nicht stichhaltig. Einzig das männlich Robuste fühlt sich in Gefahr, sein Monopol zu verlieren.»⁷⁴

Im Zentrum des SVV-Engagements stand nicht die Politik, sondern eine «soziale Arbeit», welche die Demarkationslinie zwischen bezahlter Lohnerwerbs- und unbezahlter Haus- und Familienarbeit durchbrach. Gerade im Fall des SVV löste sie sich vom philanthropischen Engagement besitzbürgerlicher Kreise und verband «Arbeit aus Liebe» mit Geldeinkommen. Die Zubereitung von Mahlzeiten wurde kommerzialisiert und in ein System monetärer Leistungsbewertung integriert. Zugleich zehrte diese «soziale Arbeit» von moralischen Einstellungen, die der Markt nicht generieren kann. «Ich träumte, das Leben sei Freude. Ich erwachte und siehe, das Leben war Pflicht. Ich arbeitete und siehe, Pflicht ward Freude», erklärte Marie Luise Schumacher, Mitglied der SVV-Leitung im Jahre 1933.⁷⁵ Dieser ganze Traum-Freude-Pflicht-Arbeit-Diskurs könnte als Ausdruck eines verinnerlichten Arbeitszwangs interpretiert werden. Angemessener ist wohl die These, dass die «Welt der geträumten Dinge» durch den robusten Wirklichkeitssinn einer sich materiell verwirklichenden Industriegesellschaft zwar an die «Ränder» gedrückt, aber eben nicht zum Verschwinden gebracht wurde. Vielmehr kehrte sie gerade via die Fabrikantinnen in den produktivistischen Leistungskern der industriell-kapitalistischen Produktionsweise zurück.

Amerika: «efficiency craze» und «ansteckende Sauberkeit»

Wie bereits gezeigt, standen die Jahre nach dem Ersten Weltkrieg in Europa im Zeichen eines von F. W. Taylors *scientific management* inspirierten *efficiency craze*, der einen regelrechten Wettlauf um die Imitation zeit- und arbeitssparender, produktivitätssteigernder «amerikanischer» Methoden auslöste. Rudolf Jaun hat in seiner Untersuchung über «Verwissenschaftlichung, Amerikanisierung und Rationalisierung der Arbeitsverhältnisse in der Schweiz» die verschiedenen Formen erläutert, in denen «Transfers der neuen Methoden und Orientierungshorizonte» zustande kamen, und insbesondere eine Darstellung der Swiss Missions of Economic Studies geliefert.⁷⁶ Zwischen 1919 und 1930 begaben sich insgesamt sieben «Studiengesellschaften» in die Vereinigten Staaten.

Else Spiller war Teilnehmerin der ersten Swiss Mission der Swiss Friends of U. S. A., die im August 1919 einen dreimonatigen Studienaufenthalt in den USA (mit einem anschliessenden Abstecher nach England) absolvierte: New York, Bridgeport, Detroit, Cleveland, Akron, Chicago, Cincinnati, Dayton, Philadelphia, Rochester, Boston, Buffalo und Washington waren die Stationen dieser Erkundungs-

fahrt in das Innere der US-amerikanischen Grossindustrie. Für Else Spiller handelte es sich um eine ausgezeichnete Gelegenheit, die Sozialeinrichtungen der amerikanischen Industrie zu studieren und insbesondere zu lernen, welcher Arbeitsmethoden und Managementtechniken sich Frauenorganisationen bedienten, die sich in der Tradition der *organized motherhood* um die sozialen Belange in grossen Unternehmen kümmerten.⁷⁷ In Cincinnati lernte sie auch den als Professor der Maryland University in Baltimore und der University in Cincinnati wirkenden Ernst Züblin kennen, den sie nach seiner Rückkehr in die Schweiz Ende 1920 heiratete. Für Else Züblin-Spiller war diese Reise eine Bestätigung des eingeschlagenen Weges, denn «ohne gegenseitig die Erfahrungen zu kennen beschritten wir in der Schweiz die gleichen Wege wie unsere Schwesterorganisationen in Amerika, England, Frankreich, Schweden u. a. m., ein Beweis, dass die Arbeiterprobleme überall die nämlichen sind und ein Zeichen vom erstarkenden Verantwortlichkeitsbewusstsein der Unternehmer zum Arbeiter».⁷⁸ Ihr «Bericht über meine Studienreise nach Nordamerika und England» stand ganz im Banne von *industrial welfare*, *industrial betterment* und *social engineering*, und dessen euphorischer Ton kam einigen Schweizer Industriellen, die sich durch die neuen Ideen aus Amerika dann doch nicht allzu stark unter sozialpolitischen Zugzwang setzen lassen wollten, ungelegen.⁷⁹ Aus Angst, der angestrebte konfliktlösende Effekt betrieblicher Sozialeinrichtungen könnte durch das Hinaufschrauben von Erwartungen auch kontraproduktive Unzufriedenheit mit den helvetischen Verhältnissen provozieren, wurde Else Spiller-Züblin hinter vorgehaltener Hand zur Zurückhaltung ermahnt.⁸⁰

1923 veröffentlichte Emmy Walder, die als SVV-Vertreterin an einer der späteren Reisen teilgenommen hatte, einen ausführlichen Bericht über «Fabrikfürsorge und Sozialsekretäre in Amerika». Die Autorin zeichnet ein geradezu euphorisches Bild der Industrieentwicklung jenseits des Atlantik, «Die neuern Fabriken sind in Amerika wie man sie nicht schöner wünschen kann. Gross und hell und luftig sind die Säle, breit die Treppen. [...] Ich habe nur schöne, freundliche Speisesäle gesehen.»⁸¹ Das Erfolgsgeheimnis der USA liege primär im Einfluss der äusseren Erscheinungsformen auf innere Werthaltungen und im Glauben an die Erziehung: «Damit es auch inwendig immer schön aussieht, braucht es einen beständigen Kampf. Besonders die ungelerten Arbeiter sind meistens Eingewanderte, Italiener, Griechen, Russen, die in den schmutzigsten Quartieren wohnen. Sie sollen aber nicht so bleiben, denn der Amerikaner glaubt an die Erziehung. Sie sollen sich an amerikanischen «Standard» gewöhnen. Diese Erziehung wird dadurch erleichtert, dass diese Einwanderer amerikanisiert werden wollen, gern so schnell wie möglich in den Äusserlichkeiten, sie stellen sich nicht jeder Neuerung hartnäckig entgegen.» Auf die deprimierende helvetische Bodenständigkeit anspielend, berichtet Emmy Walder vom Besuch in der Fabrik eines Schweizer, wo «die Arbeiter ihren in Zeitungspapier gewickelten «Z'Mittag» herbeiholten und auf Kisten und Fässern hockten, um ihn zu verzehren». Auf ihre «erstaunten Blicke» hin habe der Fabrikherr erklärt: ««Ja wissen Sie, diese Leute sind sowieso schmutzig, alles Polacken und Italiener, es wäre ein Blödsinn, wollte man ihnen einen Esssaal geben.»» Die Autorin teilt dieses Vorurteil nicht: «Ein Amerikaner redet sicher nicht so! In allen andern Fabriken, die ich sah, arbeiteten auch Polacken und Italiener, aber im Esssaal führten sie sich so gut auf, wie die Stockamerikaner.» In der weiteren Beschreibung amerikanischer Zustände entwickelt Walder die Idee der – gegenüber

dem industriellen Arbeitsprozess – kompensatorischen Sauberkeit und Freundlichkeit, die für den SVV grundlegend werden sollte: «So ein sauberer Speisesaal hat eine fabelhafte Wirkung. Wenn man von der öligen, staubigen Maschine in den freundlichen, farbenfrohen Raum kommt, so erwacht man allmählich aus der dumpfen Monotonie der Arbeit und wird wieder ein Mensch» – vorausgesetzt, «man» kann sich vorher waschen, «und das ist in den amerikanischen Fabriken prächtig möglich. Es kommt dort wohl nicht mehr vor, dass alle Arbeiter eines Saales ihre Hände im gleichen Wasser waschen und an den Schürzen abtrocknen, wie ich es hier erlebte! Sauberkeit steckt an, geradeso gut wie das Gegenteil.» Hier in der Schweiz sei sie sich «in der Fabrik drin immer als Schmutzfink» vorgekommen – «in der amerikanischen allerhöchstens während ich an der Maschine war». Das ergebe eine «Gewöhnung», die von der Fabrik auf die Familie zurückwirke und «auch das Verhalten des Arbeiters in seinem Hause günstig» beeinflusse.⁸²

1925 äusserte sich Ernst Züblin zu dieser Frage. «Zwar war der Boden für diese neue Art Fabrikküche weder bei den Industriellen noch bei den Arbeitern verbreitet, die einen lächelten, die anderen spotteten oder verhielten sich zum mindesten ablehnend. Eine der leitenden Frauen des Volksdienstes [seine Ehefrau Else Züblin-Spiller] hat Erfahrungen in der amerikanischen Industrie als Wegleitung gehabt und liess sich nicht beirren, die Wege zu beschreiten, die zum Ziele führen konnten.»⁸³ Die in Kapitel 6 zitierte Studie von James M. Vicary,⁸⁴ die für die USA der 1920er Jahre einen rudimentären Entwicklungsstand des *in-plant-feeding* feststellt, lässt vermuten, dass hier ein imaginäres «Amerika» geschildert wird, welches damals in europäischen Volkswirtschaften dazu diente, den Modernisierungswillen zu stärken, Reformenergien freizusetzen und soziale Probleme in eine neue Sprache zu übersetzen, die neue Lösungsvorschläge plausibler machen konnte.⁸⁵ Gerade der SVV pflegte ein helvetisches Kontrastbild der Vereinigten Staaten von Amerika, das Anlass zu Kritik an hiesigen Zuständen gab und das sich gut zur Begründung von Änderungsvorschlägen eignete.

Der Blick über den Atlantik hat zweifellos auch die Innovationsbereitschaft des SVV nach innen erhöht. Arbeitsmethoden und Organisationsstrukturen, die eine in den folgenden Jahrzehnten beeindruckende Expansion des Kantinenwesens ermöglichten, wurden ebenso wie die gesellschaftspolitischen Leitbilder durch die Erfahrungen der Fabrikfürsorgerinnen und Sozialarbeiterinnen in den USA in entscheidendem Ausmass geprägt. Einrichtungen wie «Selbstbedienung nach amerikanischem Vorbild»,⁸⁶ die anfänglich auf heftige Opposition stiessen, wurden nicht zuletzt deshalb souverän durchgezogen, weil sie ihre Funktionstüchtigkeit in den USA bereits unter Beweis gestellt hatten und weil davon ausgegangen wurde, eine Belegschaft könne zu einem veränderten Verhalten erzogen werden. Auch die 1919 in den USA eingeführte Alkoholprohibition war aus der Sicht des SVV Ausdruck des hohen Modernisierungsniveaus der amerikanischen Volkswirtschaft, was dem Postulat der «Alkoholfreiheit» nicht nur eine moralische, sondern auch eine spezifisch fortschrittliche Note gab. Die USA war ein Beispiel dafür, «wie ein ganzes Volk eine Idee durchführt»; die fortgeschrittenste Industrienation der Welt erntete dadurch den «Segen der Konsequenz».⁸⁷ Und die Methoden, mit denen der SVV seine Corporate identity organisierte, waren ebenfalls in starkem Ausmass amerikanisch inspiriert. Die Anbindung an nationale Werte, die sich beim SVV beobachten lässt, hat für die Organisationsentwicklung weit weniger beigesteuert als die

Frau Meyer, Wallisellen, sendet uns folgendes

Rezept für Biscuit Américaine :

| | | | | | |
|---|---------------|-----------|---|---------|--------------------|
| 400 gr. | feinen Zucker | à 90 Cts. | = | 36 Cts. | Man rührt zuerst |
| 4 | Eier | à 15 " | = | 60 " | die Eier zu dem |
| 250 " | Butter | à 5.05 | = | 1.30 " | Zucker, dann die |
| 150 " | Weissmehl | à 60 " | = | 09 " | gewärmte Butter |
| 150 " | Kartoffelmehl | à 90 " | = | 15 " | dazu, die gerapste |
| 1 St. | Citrone | | = | 10 " | Schale & den Saft |
| 1 Tasse | Milch | | = | 10 " | einer Citrone, |
| 1 P. | Backpulver | | = | 20 " | nach & nach das |
| Erstellungskosten | | | | = | 2.90 Frs. |
| Das ganze gut be- | | | | | |
| arbeiten & das Backpulver dazu rühren. Bei mässiger Hitze | | | | | |
| backen, in den ersten 20 Minuten den Ofen nicht öffnen. | | | | | |

Abb. 44: Neuer Name für alte Rezepte. (SVV Kb 1923/7–8, S. 30)

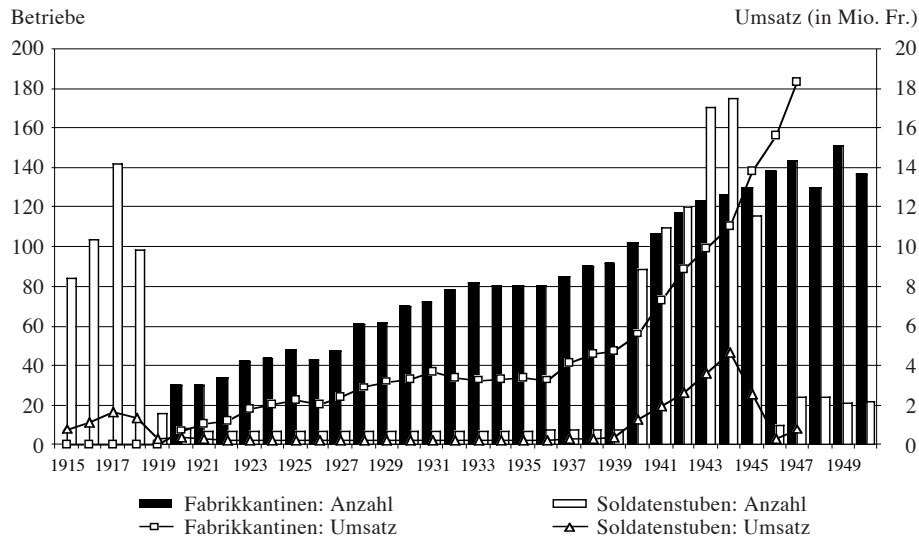
Öffnung nach aussen, das heisst die flexible Imitation internationaler Leitbilder. Bei Kochrezepten hingegen blieb es hin und wieder beim semantischen Facelifting: traditionelle Schweizer Rezepte, die (mit dem Kartoffelmehl) noch Spuren der Kriegszeit aufwiesen, hiessen nun etwa «Biscuit Américaine» (Abb. 44).⁸⁸

8.3 Die Entwicklung des SVV aufgrund quantitativer Indikatoren

Im folgenden soll die Erfolgsgeschichte der SVV-Betriebskantinen in gerafften Zügen nachgezeichnet werden. Einen ersten Überblick über den Ausbau des Verbandes geben die Umsatzzahlen und die Angaben über die vom SVV geführten Fabrikkantinen. Fig. 13 gibt die Organisationsentwicklung anhand der Anzahl der SVV-Kantinen und von Umsatzdaten wieder.⁸⁹

Die Umsatzentwicklung der Kantinen wurde vom SVV-Zentralsekretariat als «interessante Widerspiegelung wichtiger Zusammenhänge»⁹⁰ interpretiert; zweifellos lassen sich daraus – und ebenso aus der Entwicklung der Anzahl Mahlzeiten – verschiedene Erkenntnisse gewinnen. Auf den von Soldatenstuben getragenen Kriegszyklus 1914–1918 folgte eine starke Redimensionierung dieser Sparte, die gleichzeitig den Auftakt zu einer langfristigen Expansion der betrieblichen Kollektivverpflegung markierte. Im Fabrikinspektorenbericht von 1922/23 (Kreis III) wurde zwar vermerkt, die Krise scheine auch dem SVV als einem «so segensreich wirkenden Unternehmen hart zugesetzt zu haben»;⁹¹ insgesamt nahm damals der Bedarf nach SVV-Dienstleistungen in der Industrie deutlich zu. Im Zweiten Weltkrieg wiederholte sich der Soldatenstubenzyklus; zu diesem Zeitpunkt war das Engagement in der Schweizer Armee eine Zusatzleistung einer Organisation, die ihren Schwerpunkt in der industriellen Kollektivverpflegung hatte. Der Gesamtumsatz entwickelte sich in den frühen 1920er Jahren noch antizyklisch zum Konjunkturverlauf; die Wirtschaftskrise 1921/22, eine «Zeit ausserordentlicher Depression»,⁹²

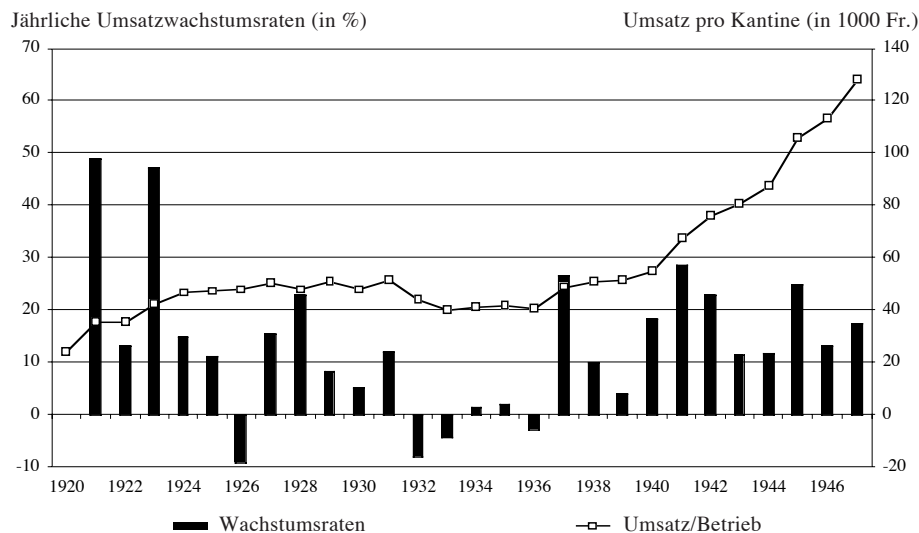
Fig. 13: SVV Soldatenstuben und Fabrikantinen, 1915–1950



Quellen: SVV Jb 1920–1950, vor allem SVV Jb 1944, S. 75.

die von hoher Arbeitslosigkeit begleitet war, fiel zusammen mit einem ersten Ausbauschub der «Arbeiterstuben». Nach einer Prosperitätsphase in den ausgehenden 1920er Jahren schlug sich die Weltwirtschaftskrise dann jedoch in sinkenden Umsatzzahlen und – mit einem zeitlichen Verzug – in einer Stagnation der Zahl der Betriebe nieder. Was die Zukunft des Industriesystems anbelangte, entwickelte der SVV in den beginnenden 1930er Jahren eine pessimistische Perspektive; im Jahresbericht pro 1932 wurde festgehalten: «Was in uns grosse Bedenken für die Zukunft auslöst, das ist die Tatsache der fortschreitenden Mechanisierung unserer Fabriken. Die Arbeiterentlassungen werden in der Hauptsache mit der Unmöglichkeit des Absatzes der Produkte in Verbindung gebracht. Mehr und mehr bricht sich aber die Erkenntnis Bahn, dass in einzelnen Industriezweigen die Maschinen derart vervollkommen wurden, dass immer weniger Arbeitskräfte nötig sind, um eine gewisse Produktionsmenge zu erhalten. In diesem Sinne schauen wir mit Sorgen in die Zukunft, nicht allein für die Weiterführung unserer Wohlfahrtsbetriebe, sondern vor allem im Hinblick auf die Existenzmöglichkeiten unserer Industrie-Arbeiterschaft.»⁹³ In den folgenden Jahren verschärfte sich die wirtschaftliche Depression in der Schweiz zusehends.

Erst die mit der Abwertung vom Herbst 1936 einsetzende konjunkturelle Erholung leitete wiederum eine «spürbare Besserung in manchen Fabriken» ein,⁹⁴ die «starke Vermehrung der Frequenz» war allerdings begleitet von einer «allgemeinen Steigerung der Preise».⁹⁵ Der Umsatz expandierte in dieser Erholungsphase weit stärker als die Anzahl Kantinen, was zeigt, dass der SVV in den vorangehenden Jahren versucht hatte, die Einrichtungen wenigstens im Teilbetrieb aufrechtzuerhalten, und

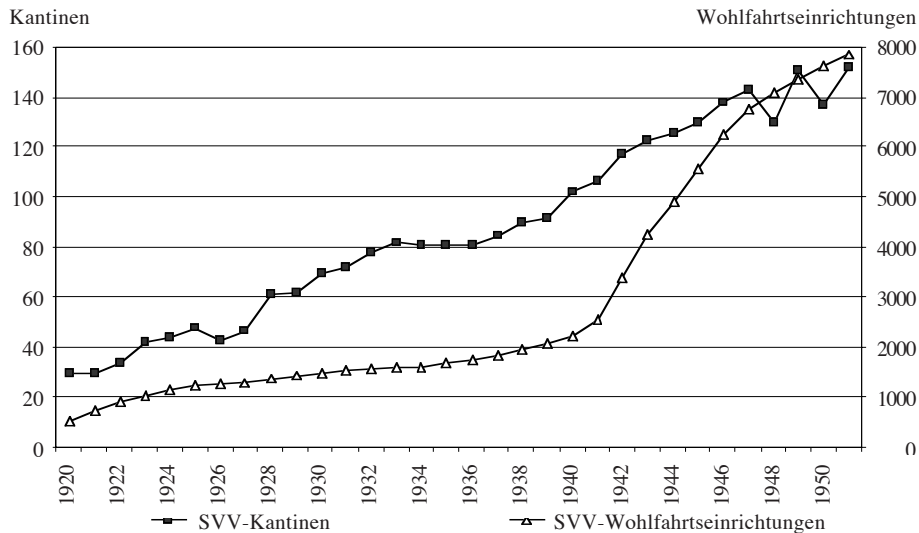
Fig. 14: SVV-Fabrikkantinen: Umsatzwachstum und Grösse, 1920–1947

Quellen: SVV Jb 1935, S. 42; 1946, S. 49.

dass es nun darum ging, das abwertungsinduzierte Ansteigen der Einstandspreise für importierte Lebensmittel durch eine Mengenkonjunktur zu kompensieren. «In zwei Häusern konnten wir Ende des Jahres bisher geschlossene Säle wieder eröffnen, weil die Gästezahlen stark zugenommen haben. Dies ist nicht nur der Fall bei denjenigen Unternehmungen, die für den Inlandbedarf arbeiten, sondern auch die Exportindustrie erfreut sich vermehrter Beschäftigung», wurde im Jahresbericht 1936 festgehalten.⁹⁶ Der Zweite Weltkrieg leitete eine neue Expansionsphase ein; die Übergangsjahre bis zum Einsetzen der Hochkonjunktur im Jahre 1950 brachten zwar nochmals eine leichte Abschwächung des Wachstums; anschliessend wuchs der SVV auf dem Gebiet der betrieblichen Kollektivverpflegung in neue Grössenordnungen hinein.

Fig. 14 gibt die *jährlichen Wachstumsraten* des in den Betriebskantinen erzielten *Umsatzes* und gleichzeitig den pro Kantine erzielten Umsatz wieder. Die jährlichen Zuwachsraten zeigen nochmals die antizyklische Dynamik zu Beginn der 1920er Jahre und die Rückschläge in der Krise der 1930er Jahre. Das abnehmende Umsatzvolumen pro Betrieb deutet darauf hin, dass Entlassungen und stockende Geschäftstätigkeit eine schlechtere (absolute) Frequenz der Kantine zur Folge hatten. Bis 1937 musste der SVV mehrere Betriebskantinen mit schlechtem Auslastungsgrad über die Runden bringen; anschliessend bestand das Problem eher darin, wie Ausbaupläne verwirklicht werden konnten.

Wenn die Entwicklung der SVV-Kantinen (als Teilmenge) mit der Zunahme aller *Personalwohlfahrtseinrichtungen* in der Schweiz verglichen wird, so wird deutlich, dass sich zu Beginn der 1920er Jahre beide Grössen nach oben entwickelten. Fig. 15

Fig. 15: Wohlfahrtseinrichtungen und SVV-Fabrikkantinen in der Schweiz, 1920–1951

Quellen: Hans Gerold Wirz, *Die Personal-Wohlfahrtseinrichtungen*, 1955, S. 18.

zeigt, dass in den krisenhaften 1930er Jahren das Wachstum aller Wohlfahrtseinrichtungen stagnierte, während die Anzahl Kantinen noch bis 1933 zunahm. Nach einigen Jahren der Stagnation war bereits ab 1936 wieder ein markantes Wachstum zu verzeichnen.⁹⁷ Ernährung im Betrieb unterlag nicht derselben unternehmerischen Gönnerlogik wie andere «Wohlfahrtseinrichtungen»; die Notwendigkeit, ein entsprechendes Verpflegungsangebot bereitzustellen, resultierte aus den Bedingungen des Arbeitsmarktes und aus Faktoren, die mit der Organisation des Produktionsprozesses zusammenhingen.

Einige Einsichten über die *Konjunkturreakibilität der Kantine*ernährung gibt Fig. 16 (S. 299).

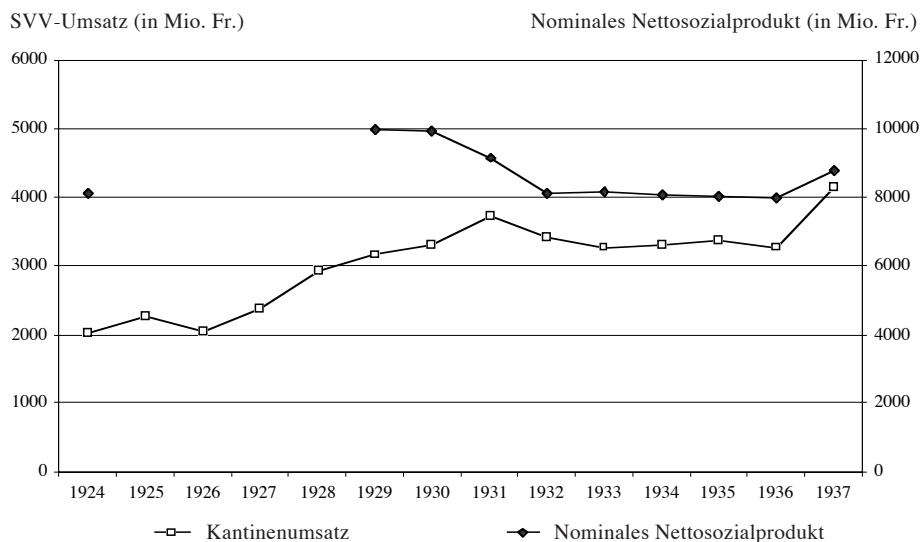
In der Phase nach 1929, als sich das nominale Nettosozialprodukt⁹⁸ zurückbildete, nahm der vom SVV in den Kantinen erzielte Umsatz noch für zwei Jahre – bis 1931 – zu, um dann ebenfalls zurückzugehen, wenn auch weit weniger ausgeprägt als die Entwicklung der Gesamtkonjunktur. Die Vermutung, die Nachfrage nach Mahlzeiten in den Kantinen habe unelastisch auf wirtschaftliche Wachstumsschwankungen reagiert, wird durch aggregierte Daten gestützt; das heisst jedoch nicht, dass die geschäftliche Depression in einzelnen Fällen nicht voll auf die Mahlzeitenentwicklung durchgeschlagen hätte. Informativ ist ferner das Beispiel der Pionier- und anfänglich auch Vorzeigekantine des SVV, der «Arbeiterstube» der Maschinenfabrik Bühler AG in Uzwil, in der sich knapp ein Viertel der Belegschaft verpflegte. Es zeigt sich hier, dass die Zahl der Mahlzeiten mit einem einjährigen *time lag* der Entwicklung des (realen) Nettosozialproduktes (Fig. 17, S. 299) folgte.⁹⁹

Diese beiden Graphiken geben selbstredend keine erschöpfende Auskunft auf die

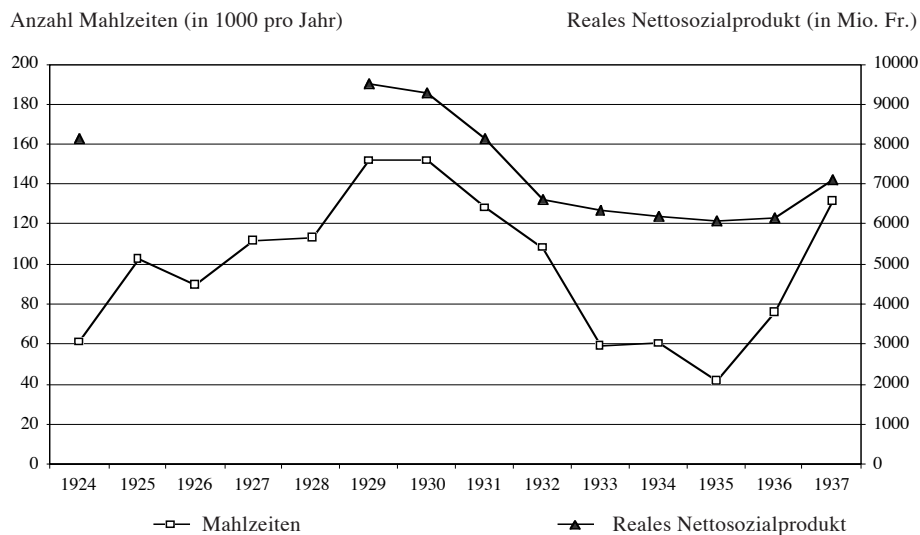
Frage, wie sich Kantinenbenutzerinnen und -benutzer verhalten, wenn die Wirtschaft in einer Krise steckt, und wie sie umgekehrt auf eine Prosperitätskonstellation reagieren. Die Mahlzeiten in der Kantine sind Teil der Konsumausgaben, die insgesamt eine konjunkturstabilisierende Komponente darstellen. Aufgrund der starken Familienorientierung der Arbeitnehmer lässt sich auch annehmen, dass nur jene, die sich mit effektiven Hindernissen konfrontiert sahen, in der Kantine das Mittagessen oder gar das Morgen- und Nachtessen einnahmen. Das heisst: Der Spielraum für ein kostensparendes Ausweichverhalten bei Lohnerwerbstätigen war relativ gering, und der SVV reagierte flexibel auf Arbeiterinnen und Arbeiter, die sich eine «rechte Mahlzeit» nicht mehr leisten konnten oder wollten, indem er gerade in *Krisenphasen* die Selbstbedienung einführte beziehungsweise ausbaute – eine Innovation, die in Kapitel 9.3 noch ausführlicher zur Sprache kommt. Aufgrund der Tatsache, dass die Kantinengäste überproportional jenem Arbeitsmarktsegment angehörten, das von vielen Unternehmern als «Manövriermasse» betrachtet wurde, musste hingegen mit Umsatzausfällen gerechnet werden. 1929 hielt das «Korrespondenzblatt» des SVV fest, der «Arbeitsmangel [zwinge] zur Entlassung von Ledigen und Auswärtigen (unsere hauptsächlichen Kantinengäste)».¹⁰⁰ 1931 wurde festgestellt: «Nicht nur wurde an vielen Orten die Arbeiterzahl reduziert, ledige und auswärtige Arbeiter – die in erster Linie unsere Gäste sind – ganz entlassen, sondern immer mehr wurde die Arbeitszeit gekürzt, das heisst auf 3–5 Tage in der Woche zusammengedrängt. Durch den reduzierten Verdienst wurden die Gäste zu vermehrter Sparsamkeit gezwungen, sodass sich die Einnahmen infolge dieser verschiedenen Einflüsse in fast allen Kantinen und Wohlfahrtsbetrieben stark reduzierten. Um auch unsererseits das Möglichste zur Verbilligung der Lebenshaltung zu leisten, suchten wir die Preise zu ermässigen, soweit dies uns möglich war.»¹⁰¹

Der SVV leistete indessen mit seinem beharrlichen Insistieren auf der Notwendigkeit einer guten Ernährung einen Beitrag zur relativen Krisenresistenz der betrieblichen Kollektivverpflegung. 1931 stellte Frau Wyss-Peyer an einer «Köchinnen- und Angestellten-Zusammenkunft» an der ETH Zürich fest, eine der Hauptaufgaben bestehe darin, «zu beweisen, dass auch eine Massenspeisung kräftig und wohlschmeckend sein kann. In der jetzigen Krisenzeit kann nicht oft genug auf diesen wichtigen Punkt hingewiesen werden.»¹⁰² Im Fabrikinspektorenbericht 1934 findet sich die Bemerkung, die Krise habe «die meisten in Verbindung mit Fabriken geführten Speiseanstalten in ihrer Frequenz wie hinsichtlich ihrer Wirtschaftlichkeit weiterhin stark beeinträchtigt»; der SVV entfalte jedoch «allen Schwierigkeiten zum Trotz [...] eine unermüdliche und segensreiche Tätigkeit»,¹⁰³ und 1935 wurde betont, der SVV erfülle «mit einer bewunderungswürdigen, unermüdlichen Arbeitsfreude seine nicht immer leichte Aufgabe».¹⁰⁴

Der *Zweite Weltkrieg* leitete einen durch Kriegsgewinne motivierten und steuer-technisch begünstigten Boom von Wohlfahrtseinrichtungen, darunter auch Wohlfahrts-häuser und Kantinen, ein. Mit diesem angebotsseitigen Faktor korrespondierte eine Expansion der Nachfrage: «In der Notzeit verstärkt sich das Verlangen nach rationeller, billiger und einwandfreier Gemeinschaftsverpflegung. Die Führung von Gemeinschaftsküchen wird damit von besonderer Bedeutung für das wirtschaftliche und gesundheitliche Durchhalten grosser Teile der Bevölkerung.»¹⁰⁵ Auch die Unternehmer hätten «die Wichtigkeit der fachmännischen Führung der Wohlfahrts-häuser und Kantinen eingesehen. Wir stossen auch auf bedeutend grösseres Ver-

Fig. 16: SVV-Fabrikantinnen und Nettosozialprodukt der Schweiz, 1924–1937

Quellen: Statistisches Jahrbuch der Schweiz 1959/60, S. 351 (für Nettosozialprodukt); SVV Jb 1946, S. 49 (für SVV-Umsatz).

Fig. 17: Kantine Gebr. Bühler Uzwil, 1924–1937

Quellen: Statistisches Jahrbuch der Schweiz 1959/60, S. 351 (für Nettosozialprodukt); SVV Kb 1938/1, S. 11 (Mahlzeiten in der Firma Bühler AG).

ständnis für gute technische Einrichtungen, sodass die Gesuche um Raterteilung und Übernahme von Verpflegungsstätten an den Verband in erfreulichem Masse zunehmen. Hier erkennen wir eine Analogie zu den Verhältnissen während den Krisenzeiten 1919–22 und 1931–35. Die Notwendigkeit der richtigen Verpflegung der Arbeiter und Angestellten wird von massgebenden Industriellen und Verwaltungen eingesehen.»¹⁰⁶ Der Jahresbericht von 1942 hielt fest, «das Verständnis für gut eingerichtete, behagliche Wohlfahrtshäuser» sei «bei Industrie und Verwaltung im ständigen Wachsen [...], sodass die Schweiz ohne Überheblichkeit behaupten darf, an der Spitze dieser Entwicklung zu marschieren», wobei es sich nicht um eine blossе Kriegerscheinung, sondern um einen konsolidierten Langzeittrend handle.¹⁰⁷ Nach Kriegsende wurde zwar – in Erinnerung an die Lage nach dem Ersten Weltkrieg – eine grössere Arbeitslosigkeit befürchtet. «Nun haben wir glücklicherweise das Gegenteil erfahren dürfen; wohl noch nie in der Geschichte der Industrialisierung unseres Landes bestand eine solche allgemeine Knappheit an Arbeitskräften. Die Vollbeschäftigung der Fabriken wirkte sich naturgemäss auch sehr stark auf unsere Betriebe aus, um so mehr, als wieder Arbeitskräfte aus einem weiteren Einzugsgebiet angestellt werden mussten. Dadurch erhöhten sich die Gästezahlen ausserordentlich stark.» An diese im Jahresbericht von 1945 vorgenommene Lagebeurteilung schloss sich die Bemerkung an, auch der anhaltende Mangel an Lebensmitteln trage zur Nachfragesteigerung in der betrieblichen Kollektivverpflegung bei.¹⁰⁸ Im langfristigen Konjunkturaufschwung vermochte die Expansion der betrieblichen Kollektivverpflegung dem gesamtwirtschaftlichen Wachstum dann nicht zu folgen. Im Zeitraum 1950–1970 verfünffachte sich das nominale Bruttosozialprodukt, während der SVV-Umsatz um das Dreieinhalbfache anstieg. Wenn die Zunahme der Anzahl der Mahlzeiten und damit eine reale Grösse zugrunde gelegt wird, dann ergibt sich allerdings im Vergleich mit der Beschäftigungsexpansion das umgekehrte Bild eines überdurchschnittlichen Wachstums: Der Aufschwung des SVV liegt dann mit einer Steigerung um den Faktor 1,6 vor dem Industrie- und Dienstleistungsbereich, wo die Beschäftigten insgesamt um den Faktor 1,4 zunahmen. Dieses Phänomen erklärt sich aus einer Kostendegression bei der Produktion von «Verpflegungseinheiten»: Technische und arbeitsorganisatorische Rationalisierungsmassnahmen in den SVV-Küchen und Kantinen haben dazu beigetragen, die Mahlzeiten (relativ) zu verbilligen.

Eine Zusammenstellung über die Branchenstruktur der SVV-Betriebe aus dem Jahre 1946 zeigt, dass von den 137 Restaurationsbetrieben 23 Prozent in der Textil- und Bekleidungsindustrie, 21 Prozent in der Metall- und Maschinenindustrie, 17 Prozent im Verkehrsbereich und je 12 Prozent in der chemischen Industrie und in «öffentlichen Diensten verschiedener Art» angesiedelt waren. Die beiden erstgenannten Branchen befanden sich dabei schon in den 1920er Jahren an der Spitze der SVV-Kantinen.¹⁰⁹ Was die geographische Streuung anbelangt, so lässt sich ein deutliches Überwiegen der grossen Industriekantinen der deutschen Schweiz feststellen: Allein in Zürich, Bern, Solothurn, Basel, St. Gallen und Aargau waren 72 Prozent aller vom SVV geführten Verpflegungseinrichtungen (inklusive 22 Soldatenhäuser im Besitz des SVV) konzentriert. Im Tessin war der SVV mit sieben Betrieben, in der Waadt mit einem, im Wallis mit fünf Betrieben vertreten; einer befand sich im Ausland (Geigy Grenzach).¹¹⁰ Die schwache SVV-Präsenz in der *Westschweiz* wurde vom dortigen Fabrikinspektor schon Mitte der 1920er Jahre

angesprochen. Im Bericht 1924/25 ist zu lesen: «A ce propos, nous nous permettons d'attirer l'attention des dirigeants de cette utile institution sur un écueil qui peut réduire à néant les meilleures bonnes volontés. Il s'agit d'éviter [...] soit que l'on prépare, dans les cuisines des cantines, des mets à la mode de nos confédérés de langue allemande, mets qui sont peu goûtés par nos ouvriers romands. Ils se désintéressent alors de l'institution, et les efforts ainsi faits restent vains, pour le plus grand dommage et de la fabrique et de ceux qui y sont occupés. Pour attirer l'ouvrier, il faut de la bonne cuisine, simple, cela va sans dire, mais de son goût. Il y a là un gros effort à faire.»¹¹¹ Der «Röstigraben», der hier beschworen wird, scheint neben den Absprachen, die mit dem DSR getroffen wurden, der Hauptgrund zu sein, wieso dem SVV in der Westschweiz ein mit dem deutschschweizerischen vergleichbarer Durchbruch verwehrt blieb.

8.4 Der SVV als «Familie»: Führungsstrategie und Corporate identity

Schon beim SVS handelte es sich um einen dezentralisierten Betrieb; dies galt ebenso für den mit dem Betrieb von Kantinen befassten SVV. Von Anfang an stellten sich hier die Probleme der Unternehmensintegration und der Personalqualifikation. In den ersten Jahren baute der SVV auf die im Ersten Weltkrieg gewachsene Soldatenstubentradition auf: «Glücklicherweise haben wir Leiterinnen, die schon 8 Jahre bei uns sind, die ehemaligen Soldatenmütter bilden den Stamm unseres leitenden Personals. Unsere Hauptaufgabe besteht darin, ihnen den Boden zu schaffen für ihre Arbeit, ihnen vor allem auch das geistige Rüstzeug zu vermitteln, das sie dazu befähigt, in den wirtschaftlichen Sorgen des Alltags nicht zu versinken, sondern den Arbeitern in gewissem Sinne auch Mutter zu sein», bemerkte Else Züblin-Spiller 1923.¹¹² Das starke Wachstum der Organisation hatte jedoch bereits zu diesem Zeitpunkt klargemacht, dass neue Strategien der Integration, der Kontrolle und der Identitätsbildung entwickelt werden mussten, wollte sich der SVV nicht in Richtung eines funktionalen Konglomerates entwickeln, dessen gemeinsamer Nenner nur in einer karikativen Mütterlichkeitsideologie bestanden hätte. Die Entwicklung des SVV-Personalbestandes war in den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg beträchtlich. 1920 arbeiteten im Zentralsekretariat (in Kilchberg) und im Hauptbüro (in Zürich) 11 Frauen, die einen Betrieb mit 147 Beschäftigten leiteten. 1935 waren 15 Führungskräfte für 485 Beschäftigte zuständig; 1950 betrugen die entsprechenden Zahlen 39 und 1479. Während sich das Gesamtpersonal in drei Jahrzehnten verzehnfachte, nahm das Leitungspersonal um den Faktor 3,5 zu, was auf eine zunehmende organisatorische Effizienz schliessen lässt, die allerdings schon in den 1930er Jahren erreicht wurde.¹¹³

Aufgaben und Probleme der Verbandsorganisation und -führung

«S. V. blitzblank in blau und weiss»: Diese Selbstdarstellung, wie sie in einem einleitenden Fallbeispiel erwähnt wurde, drückt nicht nur ein Sauberkeitsideal aus, sondern verweist via die Arbeitsuniform auch auf das für den SVV wichtige

Gemeinsamkeitsgefühl. Das Bewusstsein, zusammen zu gehören, Teil eines Ganzen zu sein, war Effekt der Familienideologie des SVV und gleichzeitig Resultat einer breiten Palette professioneller Massnahmen und Anstrengungen, die sich als äusserst effizient erwiesen und die zeigen, wie eng die Verbindung zwischen traditionellem Selbstverständnis und modernen Managementmethoden innerhalb des SVV war.

Bei einer Analyse der Verbandsorganisation lassen sich drei Bereiche unterscheiden: a) Schaffung geregelter Anstellungsbedingungen, Aufbau einer Personalverwaltung sowie Personalrekrutierung und -qualifizierung; Definition von Qualitätsstandards für die erbrachten Dienstleistungen. b) Betriebliches Rechnungswesen und zentrale Erfolgskontrolle der Arbeit. Inspektion, Rapportsystem und *troubleshooting* gewährleisteten eine Übersicht über die Kantinenbetriebe, die Durchsetzung der geforderten Standards und die rasche und effiziente Behebung von Krisensituationen. c) Herstellung eines Gemeinsamkeitsgefühls durch eine kollektive Erlebniswelt unter den Leiterinnen, die in verschiedenen Landesgegenden und Industrieregionen tätig waren und die von ihren praktischen Aufgabenstellungen her nicht direkt miteinander zu tun hatten. Gleichzeitig wurde ein nach aussen wirkendes, positives Firmenimage anvisiert, das wiederum die Identifikation nach innen stärken konnte. Dieser letztgenannte Aspekt kann unter dem Begriff «Corporate identity» zusammengefasst werden, wobei die Selbstdarstellung nach aussen durch ein «Wir-Gefühl» in eine positive Wechselwirkung mit der Arbeitsmotivation im Innern gebracht werden sollte.

a) Personalrekrutierung, Anstellungsbedingungen und Schulungsmassnahmen: Die treuhänderische Übernahme der betrieblichen Kollektivverpflegung brachte für die Unternehmensleitungen «eine ganz grosse Entlastung», trat doch der SVV generell als Arbeitgeber aller Angestellten in der Kantine auf; «für das in den Wohlfahrtsbetrieben beschäftigte Personal» galten damit «die arbeitsrechtlichen Bestimmungen der kantonalen Wirtschaftsgesetze, die ganz verschieden sind von den Bestimmungen für Arbeitnehmer industrieller Betriebe oder Verwaltungen».¹¹⁴ Eine arbeitsrechtlich-gesamtarbeitsvertragliche Absicherung des SVV-Personals im Rahmen des Betriebes, in dem sie beschäftigt waren, war also nicht vorgesehen; die SVV-Leitung als Arbeitgeberin war jedoch aus Einsicht in die «Notwendigkeit, für sein gesamtes Personal Anstellungs- und Arbeitsbedingungen gleichartig zu gestalten»,¹¹⁵ von Anfang an darauf erpicht, die «dienende Arbeit» der «helfenden Frauen» in geregelte Anstellungsbedingungen einzubinden; diese richteten sich nach den Bestimmungen des Gesamtarbeitsvertrages im Hotel- und Wirtschaftsgewerbe, wobei die SVV-Mitarbeiterinnen allerdings keine Trinkgelder entgegennehmen durften und damit auf eine wichtige zusätzliche Verdienstquelle verzichten mussten. Als 1953 ein neuer Mehrstädte-Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe abgeschlossen und vom Bundesrat allgemeinverbindlich erklärt wurde, hielt der SVV fest, er sei «als Aussenseiter diesem Vertrag, dessen Geltungsbereich die Städte Zürich, Bern, Basel und Lausanne umfasst, ebenfalls unterworfen, obwohl nur ein verschwindender Bruchteil seines Personals einer Gewerkschaft angehört».¹¹⁶ Auch der 1954 zustande gekommene «Mehr-Regionen-Gesamtarbeitsvertrag» wurde vom SVV als Richtlinie beigezogen.¹¹⁷

Gegen Krankheit musste sich das Personal selbst versichern; schon im November

1920 schuf der SVV indessen eine besondere ärztliche Beratungsstelle unter Leitung von Dr. med. Ernst Züblin (dem Ehemann Else Züblin-Spillers). Vor allem während des Zweiten Weltkrieges wurde die Bedeutung der «ärztlichen Kontrolle des gesamten Personals» betont, «konnte doch durch die Beratung manchem physischen Defekt vorgebeugt und ein späterer Arbeitsunterbruch durch rechtzeitige Behandlung vermieden werden».¹¹⁸

Die Personalverwaltung wurde im Zeitraum von drei Jahrzehnten zunehmend modernisiert. 1928 konnte die ganze Personalstatistik mit einer Rundfrage auf eine neue Grundlage gestellt werden; alle Angestellten des SVV hatten einen umfangreichen Fragenkatalog (mit 15 Einzelfragen) zu beantworten. Damit wurde es zum ersten Mal möglich, Eignungsprofile systematisch auf unterschiedliche Anforderungsprofile zu beziehen und die Gründe, die zu Personalabgängen führten, zu analysieren. Der Befund war, dass nicht der vergleichsweise niedrige Lohn, sondern die lange Präsenzzeit und die schwere und repetitive körperliche Arbeit die Hauptgründe waren: «zu schweres Tragen und Heben, zu viel Putzarbeit, Überdross an der stets gleichen Arbeit [...], deren Erfolg immer wieder sofort vernichtet ist», waren explizit genannt worden.¹¹⁹ 1929 nahm eine dem Hauptbüro in Zürich angegliederte, auf Plazierungs-, Schulungs- und Karriereplanungsfragen spezialisierte Personalabteilung den Betrieb auf. 1933 wurde die Personalkartei auf das sogenannte Kardex-System umgestellt, das eine noch engere Zusammenarbeit von Personal-, Versicherungsabteilung und Buchhaltung ermöglichte.¹²⁰ Im Jahresbericht pro 1934 wurde zu diesen psychotechnisch inspirierten Methoden festgehalten: «Trotz der dezentralisierten Arbeit der ca. 500 Volksdienst-Angestellten in fast 90 verschiedenen Betrieben, die in der ganzen Schweiz zerstreut sind, ist es der Personalabteilung möglich, mit Hilfe einer sorgfältig geführten Personalkartei jedes einzelne im Auge zu behalten und nach Möglichkeit jedes Angestellte dorthin zu bringen, wo es seiner besonderen Eignung und den besonderen Verhältnissen entsprechend am besten wirken kann.» Erwähnt wurden auch die Aufstiegsmöglichkeiten, die sich aus einem «Sich-Einordnen in eine Lebens- und Arbeitsgemeinschaft» ergeben konnten.¹²¹ Diese neuen Methoden ermöglichten es, den Personalbestand signifikant zu stabilisieren. Zwischen 1928 und 1935 konnte der Personalwechsel um die Hälfte verringert werden; 1933 war die personelle Rotation beim SVV mit 27 Prozent nur halb so gross wie die beim Gastgewerbe üblichen 40–50 Prozent.¹²² Der Zweite Weltkrieg weitete das Rekrutierungsfeld des SVV vorübergehend stark aus: «Es meldeten sich zahlreiche, unerwartet stellenlos gewordene Hausbeamtinnen, Haushaltslehrerinnen, Sozialarbeiterinnen, Angestellte aus der Hotellerie, daneben auch tüchtige Haustöchter und Hausfrauen, die sich der vaterländischen Aufgabe zur Verfügung stellen wollten», wurde im Jahresbericht pro 1939 festgehalten. Bald darauf ergaben sich jedoch personelle Engpässe aufgrund der zunehmenden Beanspruchung «männlicher und weiblicher Arbeitskräfte» durch die militärische und die wirtschaftliche Landesverteidigung.¹²³ Parallel zum steigenden Personalbestand wurde nun die Modernisierung der Personalverwaltung vorangetrieben; auf 1949 konnte schliesslich «die Mechanisierung des Rechnungswesens des Hauptbureaus abgeschlossen werden».¹²⁴ Diese Massnahme fiel in eine Phase, in der die Verknappungstendenzen auf dem Arbeitsmarkt sich verallgemeinerten. Unter den neuen Bedingungen der Nachkriegszeit sah sich der SVV generell einer starken Konkurrenz ausgesetzt. «Zufolge Abwan-

derung weiblicher Arbeitskräfte in Industrie und Handel im Laufe des letzten Jahrzehnts ist ein chronischer zahlenmässiger und auch qualitätsmässiger Mangel an hauswirtschaftlichen Arbeitskräften auf dem ganzen schweizerischen Arbeitsmarkt festzustellen», wurde 1950 vermerkt und beigelegt, es seien zwischen 1945 und 1948 «400 Fremdarbeiter, hauptsächlich Italiener, in geringerer Zahl auch Österreicher» eingestellt worden. Diese «meist geschickten und fleissigen Männer und Frauen» hätten es dem SVV ermöglicht, die schwerste Zeit des Personalmangels zu überbrücken. 1951 standen insgesamt 255 Fremdarbeiterinnen und Fremdarbeiter im Dienst des SVV; dies entsprach einem Anteil von rund einem Sechstel des gesamten Personals.¹²⁵ Der SVV rühmte auch später den Fleiss und die Treue der ausländischen, vor allem italienischen Arbeitskräfte; gleichzeitig wurden aber «beträchtliche Anstrengungen [...] unablässig unternommen, um schweizerische Arbeitskräfte zu gewinnen».¹²⁶ In dieser Phase baute der SVV auch eine systematischere Eigenwerbung auf.

Für die SVV-Leitung war klar, dass der *human factor* nicht nur auf Unternehmensebene und auf volkswirtschaftlicher Ebene, sondern auch für das gute Funktionieren der eigenen Verpflegungsbetriebe von entscheidender Bedeutung ist: auch der «bestorganisierte Betrieb [ist] in seinem reibungslosen Funktionieren weitgehend abhängig [...] von der Qualität seiner Angestellten».¹²⁷ Schulung war deshalb schon in der Aufbauphase des Verbandes nach dem Ersten Weltkrieg wichtig. «Unser altes Personal hatte schon eine gute Schulung hinter sich», wurde im Jahresbericht pro 1920 vermerkt, doch in der Folge expandierte der Betrieb, und «die Beschaffung des geeigneten Personals» war «keine Kleinigkeit».¹²⁸ Mehrmals jährlich wurden Personalkonferenzen zu verschiedenen sozialen und technischen Problemen der Kollektivverpflegung durchgeführt; sie dienten der Weiterbildung und dem verbandsinternen Meinungsaustausch.¹²⁹ Im Zuge der fortschreitenden Personalaufstockung und der inneren Differenzierungen der Angestellten in Leiterinnen, Gehilfinnen und Praktikantinnen organisierte der SVV seit Beginn der 1930er Jahre mehrtägige Schulungskurse für die letzten beiden Kategorien, wobei Theorie und Praxis des Kollektivhaushaltes immer wieder mit Rückblicken auf die Geschichte des SVV aufgelockert wurden.

1931 fand auch die erste Köchinnenkonferenz in Zürich statt: «Sie sollte den ca. 50 Beteiligten zum Bewusstsein bringen, wie ungeheuer wichtig für das Ansehen und das ganze Gedeihen des S. V. es ist, wenn überall, auch im kleinsten Betrieb die Küche tadellos geführt wird. Leider wird in der Schweiz viel zu wenig für die Ausbildung der Köchin getan, für den Beruf, der unter den Frauenberufen immer einer der aussichtsreichsten ist und bleiben wird. Nur darf die Zubereitung des Essens nie langweilig werden, da der Mensch in seiner Nahrung Abwechslung will und braucht. Und gerade die Köchinnenkonferenz sollte mit dazu dienen, Anregungen auszutauschen und Neues zu lernen [...], so dass auch bei der uns gestellten Aufgabe der Massenspeisung bei Stossbetrieb kräftiges, schmackhaftes Essen verabreicht werden könne.»¹³⁰ Auch in den niedriger qualifizierten Segmenten wurden die Schulungsanstrengungen verstärkt. Der 1942 erstmals durchgeführte halbjährige Anlernkurs für Hausangestellte in hauswirtschaftlichen Grossbetrieben wurde als «neuer Weg der Nachwuchsgewinnung und -schulung» vorgestellt. Wie in der Armee, so wurde in den Kriegsjahren auch im SVV die schicht- und regionenübergreifende Organisationsform herausgestrichen: «Zu unserer

besondern Freude rekrutieren sich unsere Schülerinnen aus den verschiedensten Schichten: Die Tochter des Lehrers, des Beamten, des Künstlers sitzt wie in der Volksschule neben der Tochter des Arbeiters, des Handwerkers, des Bauern, alle in bestem Kameradschaftsgeist verbunden.»¹³¹ Das Jahr 1946 sollte einen Meilenstein in den Schulungsbemühungen des Verbandes darstellen: Als Abschluss der Phase eines rasanten Ausbaues der betrieblichen Kollektivverpflegung in den Kriegsjahren konnte in Zürich eine verbandseigene «Volksdienstschule» eröffnet werden.¹³² Daneben profitierte der SVV auch immer von öffentlichen Anstrengungen: «Wir wissen eine gute, systematische Ausbildung durch Schulen sehr zu schätzen, wir verdanken besonders der St. Galler und Zürcher Hausbeamtinnenschule gute Kräfte», stellte Else Züblin-Spiller 1923 fest.¹³³

Koch- und Backkurse, Demonstrationen über Restenverwertung, Preisberechnung, Menugestaltung und Information zu sozialen Fragen waren Gegenstand der SVV-Schulungsprogramme. Die entsprechenden Anstrengungen standen – wie die ganze Arbeit des SVV – im Spannungsfeld zwischen Professionalisierung und «Mütterlichkeit»: «Die Zentralleitung legt sehr grosses Gewicht auf die zweckmässige Schulung und Weiterbildung der Leiterinnen, welchen die einzelnen Betriebe unterstellt sind. Sie vermittelt ihnen das geistige Rüstzeug, das sie nicht nur befähigt, über den wirtschaftlichen Sorgen des Alltags zu stehen, sondern den Arbeitern in gewissem Sinne auch Mutter zu sein», wurde 1922 erklärt. Gerade die «neutrale Stellung zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer» falle den «warmherzigen Leiterinnen manchmal sehr schwer, es bedarf unserer ganzen Aufmerksamkeit und vieler persönlicher Beeinflussung, sie innerlich zu stützen».¹³⁴ Die Fortbildungskurse sollten den Leiterinnen auch einen reflektierten Umgang mit Alltagsproblemen in der Kantine ermöglichen und sie auf diese Weise gegen Frustrationserfahrungen wappnen: Wenn sie «saure Gesichter sehen und brummige Kritik vernehmen, so sollen sie eben an den Kurs denken und sich vergegenwärtigen, unter welcher besonderen Verhältnissen der Arbeiter lebt und dass man in ihm nicht nur einfach den ständig unzufriedenen Revoluzzer sehen darf, sondern seine Stimmung verstehen und ihm manches verzeihen muss, was bei anderen weniger verzeihlich wäre».¹³⁵ Diese Schulungsanstrengungen blieben, so wichtig sie waren, aus der Sicht der Verbandsleitung immer eingebettet in spezifische charakterliche Voraussetzungen und weibliches Naturtalent im Konfliktmanagement. 1923 hielt Else Züblin-Spiller in einem Bericht «aus der praktischen Arbeit des SVV» fest: «Jede Leiterin muss zur Beherrschung der vielgestaltigen Aufgaben eine gewisse Selbstständigkeit besitzen. [...] Am wichtigsten ist aber der gesunde Menschenverstand, die natürliche Anlage zum Organisieren, Begeisterung zur Sache und eine innere Güte, die verträglichere Charaktere immer auszeichnen.»¹³⁶

b) Inspektion und Kontrolle: Für die Überprüfung der Arbeit in den Kantinen war die «technische Abteilung» zuständig. «Bei unsern zahlreichen Kontrollreisen, die wir regelmässig bald angemeldet, bald unangemeldet, ausführen, konnten wir überall eine gute Ordnung feststellen», wurde im zweiten SVV-Jahresbericht von 1921 vermerkt.¹³⁷ Im zitierten Beitrag «aus der praktischen Arbeit des SVV» von 1923 gab Else Züblin-Spiller auch einen Einblick in das Rapportsystem und die Informationsflüsse innerhalb des Verbandes: «Die Betriebsleitung des Volksdienstes gibt den Leiterinnen die allgemeinen Richtlinien der Betriebsführung an, sie

sorgt für die nötigen Lebensmittelabschlüsse, damit billigen Einkauf ermöglichend, vermittelt passendes Personal und gleicht auch oft Missshelligkeiten aus, die in so grossen Betrieben nicht ausbleiben. Der Verkehr zwischen Fabrikleitung und Vorsteherin geht in allen wichtigen Fragen durch die Betriebsleitung Volksdienst. Buchhaltung und Kontrolle der Rechnungen sämtlicher Betriebe werden in unserem Zentralbureau monatlich nachgeprüft und dort die Abrechnung für die Firmen aufgestellt, ebenso wertvolle Statistiken über Verbrauch und Preis der einzelnen Lebensmittel verarbeitet und jeder einzelnen Leiterin zugänglich gemacht.»¹³⁸ Die auftraggebenden Fabriken wurden demgegenüber durch Monats- und Vierteljahresberichte über den Gang der Kantine auf dem laufenden gehalten. Ein weiteres Instrument für die Zentralisierung von Informationen waren die Monatsberichte, die von jeder Leiterin einer Betriebskantine anzufertigen waren und aus denen in den SVV-Jahresberichten immer wieder farbige Alltagsschilderungen der Kantinenarbeit abgedruckt wurden. In der Regel empfanden die Leiterinnen die Rechenschaftspflichtigkeit allerdings eher als eine Last. Die im «Korrespondenzblatt» vom März 1929 abgedruckten «Betrachtungen zu den Monatsberichten» halten fest, dass der typische Anfangssatz dieser Schilderungen laute: «Bei uns in B... geht es immer im gleichen.» Die in betriebswirtschaftlicher Hinsicht wichtigste Information, die das SVV-Zentralsekretariat aus den Berichten entnahm, war jene nach dem «Steigen oder Fallen der Einnahmen».¹³⁹

1943 unterhielt der SVV vier vollamtlich angestellte Inspektorinnen, die das verantwortliche Personal «nicht nur überwachen, sondern ihm auch beratend zur Seite stehen» mussten: «Wir sind uns der grossen Verantwortung in bezug auf Finanzen und Inventare gegenüber unseren Auftraggebern voll bewusst, sodass wir gerade den Betriebsinspektionen unser besonderes grosses Augenmerk schenken, um vor Überraschungen geschützt zu sein.» Während des Zweiten Weltkrieges stiegen die Anforderungen an die Verwaltung nicht nur infolge der zunehmenden Frequenz von Kantinen und des raschen Ausbaus des SVV; vielmehr mussten auch die Betriebe, in welchen der SVV präsent war, «gemäss den Verfügungen des E. V. D. [...] ansehnliche Lebensmittellager anlegen [...], deren Aufbewahrung und Pflege grosse Sorgfalt und Kontrolle erheischt».¹⁴⁰

c) Integration nach innen – Corporate identity: Über die vielfältigen persönlichen Besprechungen hinaus publizierte die SVV-Zentralleitung seit Februar 1920 monatlich ein hektographiertes, 12–20 Seiten starkes «Korrespondenzblatt», das als «streng vertraulich» klassifiziert und allen Leiterinnen kostenlos zugestellt wurde. Das «Korrespondenzblatt» enthielt in bunter Zusammenstellung verbandsinterne Neuigkeiten, verbindliche Anweisungen, Küchenprobleme und Kochrezepte, Gedichte und Zeichnungen. *Abschottung gegen aussen – Offenheit nach innen*, das war die Erfolgskombination dieses Blattes, das als Integrationsfaktor eine wichtige Rolle spielte. Die emotionalen Konturen des Verbandes wurden durch beides gefestigt: durch die strenge Abgrenzung gegenüber allen Nichtdazugehörenden und durch die Schaffung einer geradezu privatsphärenhaften Ambiance unter den Leiterinnen. Das Prinzip «Vertraulichkeit» galt für die gesamte verbandsinterne Kommunikation; auf einer Leiterinnenkonferenz im September 1921 wurde der «absolut vertrauliche Charakter unserer Konferenzen, Mitteilungen, Briefe etc.» betont.¹⁴¹ Gegen Ende der 1920er Jahre machte die zunehmende Differenzierung

des Personalbestandes (Leiterinnen/Angestellte) eine Aufteilung dieses verbands-internen Mitteilungsblattes nötig: seit Juli 1929 erschien es in zwei Ausgaben, wobei Teil I (die «Personalausgabe») allen Angestellten zugänglich war, während Teil II als «Betriebsnachrichtenausgabe» vertraulich blieb.¹⁴² Weil die Personalausgabe «alle internen Fragen» behandelte, wurden 1931 alle Angestellten zum Lesen dieses Organs aufgefordert.¹⁴³ 1943 war dazu zu lesen: «Im Korrespondenzblatt werden auch zahlreiche Originalartikel über Fragen der Menschenführung und Erziehung, über die Gestaltung von Festen in den SV-Betrieben publiziert. Wir schenken gerade den letzteren für die Gemütsbildung besondere Aufmerksamkeit. Welch grosse Freude machen unsere wunderschönen Weihnachtsfeiern in den Wohlfahrtshäusern und Kantinen mit Christbaum, Lichterschmuck und Liedern! Niemand glaube, dass unsere Arbeiterschaft dafür kein Verständnis habe; Tausende von Gästen schöpfen daraus jährlich Freude und Ermutigung für den ermüdenden Alltag!»¹⁴⁴

Auch die Uniform – die «einheitlichen Schürzen und Hauben»¹⁴⁵ und das gut sichtbare Logo «SV» – zielte auf die virtuelle Präsenz des Gesamtverbandes in jeder einzelnen Kantine. 1925 stellte Ernst Züblin fest, «die einheitlichen sauberen Schürzen und Häubchen des Personals wirken wohltätig auf das ästhetische Empfinden und ein gewisser erzieherischer Einfluss auf die nicht immer sauberen Gäste lässt sich unverkennbar feststellen».¹⁴⁶ Im «Muster einer Hausordnung» wurde 1928 unter «Kleidung» festgehalten: «Schürzen mit S. V. Abzeichen sind für alle Angestellten obligatorisch, für das Office- und Küchenpersonal auch die S. V. Häubchen.»¹⁴⁷ Das «Korrespondenzblatt» des SVV schilderte 1934 den Identifikationseffekt der Uniform nach aussen mit folgenden Worten: «Die blauen Dienstkleider unserer Angestellten mit dem eingestickten S. V. sind dann wohlvertraute Erkennungszeichen und geben den Gästen immer wieder das freundliche Gefühl des Vertrautseins, ein Stückchen Heimat in der Fremde.»¹⁴⁸ Gleichzeitig hatte die Arbeitskleidung eine Integrationsfunktion nach innen. 1942 wurde festgehalten, die «schlichte, freundliche Volksdienst-Berufskleidung hebt alle Standesunterschiede innerhalb der Schule und des Betriebes auf».¹⁴⁹ Dass der «Dienst» Menschen zusammenbringt und Standesbarrieren durchbricht: Das war ein Argument, das sich «Volksdienst» und «Militärdienst» teilten.

Der soziale Bezugsrahmen des «kollektiven Gedächtnisses» der «Volksdienstfamilie»

Der SVV als Institution basierte auf starken Kollektivüberzeugungen und legte von Anfang an grosses Gewicht auf die eigene Geschichte. Mit den Worten von Maurice Halbwachs, welcher in den 1920er Jahren der Frage nach dem Funktionieren der Erinnerung und des Gedächtnisses eine Studie gewidmet hat, liesse sich formulieren, dass im «kollektiven Gedächtnis» des SVV ein Kompromiss gefunden wurde zwischen dem «Bewusstsein von den gegenwärtigen Verhältnissen» und «der Anhänglichkeit an traditionelle Überzeugungen». Die gemeinsame Erinnerung, die Vergegenwärtigung der Vergangenheit ermöglichte es, das soziale Bedürfnis nach Kontinuität mit der Fähigkeit zur Innovation zu verbinden und Tradition und Fortschritt komplementär aufeinander zu beziehen.¹⁵⁰ Halbwachs hat

betont, dass das Überleben des kollektiven Gedächtnisses von der Kontinuität sozialer Bedingungen abhängt. Für den SVV war der institutionelle Bezugsrahmen, in dem Erinnerung und Gruppenintegration gepflegt wurden, die «Volksdienstfamilie», die sich seit 1922 in Form von jährlichen «Ferienkursen» zusammenfand, um dort den «Geist von Luziensteig» zu pflegen.¹⁵¹ «Luziensteig» war für den SVV ein geographischer Ort und zugleich eine Metapher; es handelte sich um das neben einem Waffenplatz angesiedelte «Soldatenhaus Generalstab von Sprecher», das die SVV-Frauen bis zum Zweiten Weltkrieg jedes Jahr beherbergte. Unter dem Titel «Hie Volksdienst – Hie Luziensteig» wurde in einer Beilage «Lose Blätter und lose Gedanken» folgende Schilderung der 1924er Konferenz gegeben: «Nun scharen sie sich um die Fahne der obersten Heeresleitung am Strande der Limmat, da, wo im vorgeschriebenen Kanalbett der Fluss sein Rauschen mischt mit dem Gessumme und Gefauche der schwarzen Streitwagen, die das S. V. Heer gen Bündnerland bringen sollen.»¹⁵² Über die «100 «Volksdienstler», welche die Jahreskonferenz auf der Luziensteig vom 16.–24. Juni 1928 besuchten, wurde berichtet: «Einheitlich aber sind die Pflichtauffassung und das Bewusstsein, durch den Volksdienst ein Bindeglied zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer und eine grosse Arbeitsgemeinschaft im Dienste des Volkes zu sein.»¹⁵³

Abb. 49 zeigt die um ihren Präsidenten Oberst Th. Studer versammelte «Volksdienstfamilie» im Jahre 1931. In ihrer Erinnerung beschreibt Else Züblin-Spiller die «Erfindung» dieses Familienmodells als ein strukturbildendes Schlüsselerlebnis: «Eine grosse Erschwerung bedeutete der Umstand, dass unsere Betriebe über die ganze Schweiz verstreut sind und die Pflege der Kameradschaft im Mitarbeiterstab schon infolge räumlicher Entfernung auf grosse Schwierigkeiten stiess. Da kam uns ein Zufall zu Hilfe, der uns den Weg zeigte. Eine meiner amerikanischen Bekannten, Miss Mary Dingman, Weltsekretärin der Y. W. C. A., kam nach Zürich und hielt uns im kleinen Kreise einen Vortrag. Sie erzählte uns von den Camps, die in irgend einem einsamen Flecken Gruppen und Leute für ein paar Tage in der Stille vereinigten und sie mit neuer Begeisterung für ihre Aufgabe erfüllten. Wie eine Vision sah ich in diesem Augenblick die Luziensteig vor mir auftauchen.»¹⁵⁴ Einige Jahre vorher, im Jahresbericht von 1937, wurde zum Modell der Konferenzen festgestellt, «die räumliche Ausdehnung unserer Arbeit» habe dem SVV «seit jeher die Verpflichtung auferlegt, die nötigen Anstrengungen zu machen, um unsern grossen Mitarbeiterkreis von Zeit zu Zeit zu vereinigen. Hierbei ist vor allem ins Auge zu fassen, dass wir den Kameradschaftsgeist pflegen und gleichzeitig immer wieder auf die wichtigsten Erfordernisse unserer Arbeit: Berufstüchtigkeit, Hingabe, Treue hinweisen. Dazu ist in erster Linie persönlicher Kontakt notwendig, denn Schwierigkeiten lassen sich meistens besser verstehen und beheben, wenn die Menschen sich gegenseitig kennen.»¹⁵⁵

Die Ambivalenz der «Mütterlichkeit»

Else Züblin-Spiller hatte «Mütterlichkeit» als Grundeinstellung der Volksdienstarbeit immer wieder hervorgehoben. 1923 hielt sie an einem «Instruktionskurs» ein Referat, in dem sie zu einem geradezu idealtypischen Plädoyer für «Mütterlichkeit» ansetzte: «Mütterlichkeit bedeutet vor allem die Fähigkeit des Weibes zur

Hingabe an das Lebens- und Berufsideal bis zur restlosen Selbstaufopferung aller körperlichen und seelischen Kräfte. Mütterlichkeit bedeutet sodann die Fähigkeit zur dienenden Liebe bis zum völligen Selbstvergessen und zum Sicheinfühlen in das Wesen und die Eigenart anderer und die Fähigkeit zum Verstehenkönnen und schliesslich auch zum Verzeihenkönnen» und «zum härtemildernden Ausgleich, wo Gegensätze vorhanden sind». Um diese Aufgaben erfüllen zu können, forderte die Referentin die «Anwendung der Du-Perspektive»: «Jeder tut, als ob [es] des andern gar nicht bedürfe. Gegen diese Fehler, denen der moderne Mensch in starkem Grade verfallen ist, gibt es nur zwei Hilfen, die eine liegt darin, dass wir unser eigenes Tun und Lassen auch einmal aus dem Gesichtsfeld des «anderen» heraus, aus der Du-Perspektive also betrachten – die andere besteht darin, dass wir uns der überaus komplizierten Verflochtenheit unserer eigenen Lebensbetätigung in die der andern erinnern.» Es geht also um die Fähigkeit zum Rollentausch in der sozialen Interaktion und um das Bewusstmachen der «zahllosen Abhängigkeiten».¹⁵⁶

Dieser Diskurs der Mütterlichkeit lässt sich als Anpassung an die herrschenden geschlechtsspezifischen Rollenstereotypen deuten: Die SVV-Repräsentantin drückt in superlativen Wendungen («restlos», «völlig») das aus, was «die Gesellschaft» von den Frauen erwartet. Eine anspruchsvollere Interpretation, welche die hintergründigere Botschaft dieses Diskurses freizulegen versucht, gelangt darüber hinaus zum Resultat, dass die Kategorie der «Mütterlichkeit» auf eine doppelte Eigenschaft abhebt: In heutigen Begriffen geht es erstens um Netzwerkdenken («komplizierte Verflochtenheit», alles ist von allem abhängig) und zweitens um die virtuelle Präsenz des Alter ego in Handlungszusammenhängen, um die Reflexivität der eigenen Orientierungskategorien, um die Verschränkung der «Ich-Perspektive» mit der «Du-Perspektive», aus der jene Struktur von erwarteten Erwartungen resultiert, die Grundlage für vertrauensvolle Beziehungen ist. Das sind Einsichten, die sich wiederum erst in den vergangenen Jahrzehnten durchzusetzen begannen.¹⁵⁷

8.5 «Wir stehen zwischen Hammer und Amboss»

Schon mit seinen Statuten von 1920 hatte sich der SVV ganz in der Tradition der «sozialen Arbeit» verortet. Diese war auf ein gesellschaftsumfassendes Engagement hin angelegt. Drei Hauptgebiete lassen sich auseinanderhalten: «Soldatenfürsorge», «Arbeiterfürsorge» und «Studium sozialer Fragen». Zu diesem letzten Zweck wurde 1920 eine durch den Sozialstatistiker Jacob Lorenz¹⁵⁸ geleitete «sozialwissenschaftliche Abteilung» gegründet. In den ersten Jahren ihres Bestehens verfolgte diese ein hochfliegendes Projekt; ihr «genereller Zweck» ging dahin, «auf Grund wissenschaftlicher Erkenntnis Mittel und Wege zu suchen, die dem Ausgleich der sozialen Gegensätze dienen können und zum Bewusstsein der gesellschaftlichen Solidarität führen. Unbeirrt durch politische Auffassungen von rechts und links soll diese Abteilung die Lage der Arbeiterschaft studieren, unter Berücksichtigung der Lebensinteressen der Industrie Vorschläge zu deren Verbesserung machen. Insbesondere soll der Frage volles Augenmerk geschenkt werden, wie die persönlichen Beziehungen von Arbeitern und Arbeitgebern unter voller Berücksichtigung der modernen Entwicklung, wieder verbessert werden können.»¹⁵⁹ Als Grundlage für die «objektive Aufklärung in sozialen Angelegenheiten» galt es, die

«Zentralisation von Material über industrielle Fürsorgeeinrichtungen» an die Hand zu nehmen; die Berichte der Fabrikinspektoren wurden bis in die Anfänge zurück «einer systematischen Bearbeitung in Bezug auf die Wohlfahrtseinrichtungen unterzogen und hierüber ein Kartenregister eingerichtet». ¹⁶⁰

Vor allem in den ersten Jahren – bis etwa 1924 – ging es dem SVV um ein Engagement, das sich aus einer integralen Vorstellung von «Fürsorge» ergab und die unternehmerischen Zielsetzungen abstützen und auch beeinflussen wollte. Der SVV versuchte, die Unternehmensführungen auf eine «soziale Linie» zu bringen. ¹⁶¹ Ernährung und Verpflegung boten die Möglichkeit, grundsätzliche Fragen der Unternehmensstrategie und -organisation zu erörtern. Die SVV-Leitung ging von der Vorstellung aus, in der Mahlzeit als sozialer Situation würden sich die verschiedensten Probleme des Betriebslebens bündeln und ein gut geführter Küchen- und Verpflegungsbetrieb sei mithin ein zentraler Ort, an dem sich Schwachstellen in den «industriellen Beziehungen» nicht nur zeigen würden, sondern an dem diese auch gekittet werden könnten.

Gerade in jener Phase, in welcher der SVV sein spezifisches Profil entwickelte, war die Frage, ob es wohl gelingen könnte, soziale Polarisierung und Konfliktdynamik zu dämpfen, von grösster Aktualität. «Wir stehen zwischen Hammer und Amboss»: ¹⁶² Aufgrund dieser Selbstdarstellung schwebte dem SVV eine neutral-treuhänderische Leistungserbringung im Dienste der «nationalen Gemeinschaft» beziehungsweise des «Volkes» vor. Es galt, die innerbetrieblichen Konfliktherde zu «neutralisieren» – und dabei spielten die Kantinen und Wohlfahrtshäuser eine wichtige Rolle. «Neutralität» war damals ein Begriff mit einem guten Ruf; als aussenpolitische Maxime der Schweiz hatte sie nach 1914 einen Härtestest bestanden. Der SVV versuchte nicht nur, die nationale Identität und die «Volksgemeinschaft» der Schweiz zu stärken, sondern bediente sich auch der Elemente, die diesem kollektiven Selbstbild zugrunde lagen, um seine eigenen Zielsetzungen zu verwirklichen; insbesondere nutzte die SVV-Leitung das Prinzip des «Sich-nicht-in-fremde-Händel-Mischens», um Spannungen und Konflikte zwischen Gruppen in hierarchisch gegliederten Organisationen – der Armee und den Wirtschaftsunternehmen – zu neutralisieren. «Absolute Neutralität» war von Anfang an das «Hauptprinzip» des SVV. ¹⁶³

Schon in Else Spillers Protokollaufzeichnungen aus dem Ersten Weltkrieg ist diese Idee deutlich formuliert. In ihrem Meinungsaustausch mit Industriellen sei ihr klar geworden, «dass die ganze Sache der Arbeiterstuben und überhaupt der Wohlfahrtseinrichtungen für die Arbeiter nur dann festen Fuss fassen könne, wenn sich eine neutrale Gesellschaft damit befasst». Schon während der Grenzbesetzung sei es um «Vermittlung zwischen Offizieren und Mannschaften, die in sich einen Gegensatz bilden», gegangen. Dieselbe Situation herrsche in der Industrie: «Man hatte die Erfahrung gemacht, dass die Arbeiter im grossen und ganzen sich allen Projekten der Arbeitgeber gegenüber sehr misstrauisch verhalten. Sie reden vom Profit und verleiden so dem Arbeitgeber seine sozialen Pläne. Auf diese Erkenntnis stützt sich unser ganzer Plan.» Die Organisatorinnen der Soldatenstuben könnten gewissermassen mit einem Bonus rechnen, hätten sie doch den Arbeitern bereits bewiesen, «dass wir es gut mit ihnen meinen. Auf der anderen Seite konnten wir ein Bollwerk für die Sozialdemokraten sein, die in den von uns eingerichteten Räumen keine Propaganda betreiben durften.» ¹⁶⁴ 1923 bemerkte die SVV-Leiterin: «Wir wussten vom ersten Augenblick an, als wir uns mit diesem Fragen-

komplex beschäftigten, dass wir eine ausserordentlich schwere Aufgabe übernehmen und [mit] Opposition aus verschiedensten Kreisen rechnen müssen, denn bekanntlich ist die offizielle Sozialdemokratie Gegner aller Wohlfahrtseinrichtungen.»¹⁶⁵ Die SVV-Zentralleitung argumentierte jedoch auch gegen einen unternehmerischen Herr-im-Haus-Standpunkt. Als im Herbst 1920 eine Konferenz von Sozialsekretären und Fürsorgechefs von Firmen (die zusammen 30'000 Leute beschäftigten) stattfand, erklärte Else Spiller als wichtigste «Aufgabe der nächsten Zeit»: «Propaganda der Idee, dass Wohlfahrtseinrichtungen für die Arbeiter eine Pflicht des Unternehmers sind, der keine Dankbarkeit erwarten soll.»¹⁶⁶

Auch im Jahresbericht des SVV wurde diesem Punkt von Anfang an Priorität eingeräumt: Kantinen würden in «streng neutraler Weise» geführt, und ihr «einziger Zweck» sei es, «dem Arbeiter das Leben erträglicher zu gestalten. Jegliche politische und religiöse Beeinflussung ist bei dieser Arbeit zu vermeiden. Dadurch, dass der Verband für industrielle Unternehmer Wohlfahrtseinrichtungen betreibt, werden letztere gewissermassen neutralisiert. Die Führung geht in die Hand einer Organisation über, welche die Arbeiter – ausser kulturell – in keiner Weise zu beeinflussen trachtet.» Als «unabhängiger und uneigennütziger Vermittler von Wohlbefinden» gehe es dem SVV darum, «den Wohlfahrtsbetrieb aus einem Bestandteil der Fabrik zu einem solchen der sozialen Fürsorge zu gestalten».¹⁶⁷ Dem SVV gelang es auf diese Weise tatsächlich, die Rolle eines Mediators in den industriellen Beziehungen wahrzunehmen. «Die Betriebe arbeiten wirtschaftlicher, ohne dass deswegen die Verpflegung an Qualität gelitten hätte», wurde im Jahresbericht von 1921 vermerkt. «Ein gutes Zeichen dafür ist der Umstand, dass Reklamationen seitens der Arbeiterschaft sehr selten sind. Es liegt dem Verbands in erster Linie daran, dass die Beziehungen zwischen Besuchern und der Leitung der einzelnen Betriebe erfreulich sind.»¹⁶⁸

Aufgrund seiner neutralen Stellung vermochte der SVV auch, dem Prinzip der «Selbsterhaltung» der Kantinenbetriebe Nachachtung zu verschaffen. Während von Unternehmen selbst geführte Kantinen sich bei kostendeckenden Preisen häufig dem Vorwurf des Profitmachens ausgesetzt sahen, war der SVV per definitionem eine gemeinnützige Institution, auf die ein solcher Vorwurf nicht gemünzt werden konnte. «Ich erinnerte mich meiner vielen Diskussionen mit einem Gross-Industriellen über Arbeiterwohlfahrt, lange vor dem Krieg. Es war Nationalrat Sulzer-Ziegler, der mir oft erzählt hatte, wie misstrauisch die Arbeiterschaft gegenüber dem Arbeitgeber sei und wie oft die Behauptung aufgestellt werde, derselbe möchte nur am Arbeiter verdienen», berichtete Else Züblin-Spiller.¹⁶⁹ Der SVV hingegen setzte sich in der Krise der 1920er Jahre, als Befürchtungen laut wurden, die Industriellen könnten die im Ersten Weltkrieg aufgebauten Wohlfahrtsbetriebe wiederum schliessen, konsequent für kostendeckende Preise ein. Damit wollte er einerseits die Unternehmer finanziell entlasten und andererseits den Vorwürfen der Gäste, die Preise seien überteuert, entgegentreten. Der SVV ging davon aus, «die Zuschüsse der Fabrik» sollten sich auf «Bereitstellung der Räume, Lieferung von Licht und Heizung beschränken».¹⁷⁰ 1922 wurde festgehalten: «Unser Grundsatz, dass auch industrielle Betriebe mehr und mehr auf der Grundlage der Selbsterhaltung geführt werden müssen, konnte in fast allen, unter unserer Oberleitung stehenden Betrieben durchgeführt werden.»¹⁷¹

In den ersten beiden Jahrzehnten seines Wirkens konnte der SVV seine Position als

neutraler *go-between* festigen, so dass Ernst Kull, der 1948 vorübergehend SVV-Präsident wurde, 1939 davon sprechen konnte, die Kantinen seien durch ihre neutrale Haltung zum «exterritorialen Boden» im Spannungsfeld des innerbetrieblichen Sozialkonfliktes geworden.¹⁷² Insbesondere das Aufkommen der Geistigen Landesverteidigung, der innenpolitische Schulterschluss zwischen Arbeiterbewegung und Bürgerblock, der sich nach 1935 anbahnte, bestätigte die auf harmonischen Ausgleich bedachte SVV-Haltung *post festum*. 1938, ein Jahr nach dem Abschluss des Friedensabkommens in der Maschinen- und Metallindustrie, stellte der Jahresbericht fest, «die gespannte politische Lage» habe «die Erkenntnis in unserem Lande mächtig gefördert, dass Arbeitgeber und Arbeitnehmer wichtige gemeinsame Interessen haben und dass das Verständnis für einander nach jeder Richtung zu fördern sei. Dass gut geführte neutrale Wohlfahrtshäuser und Beratungsstellen einen wichtigen Dienst zum Brückenbauen leisten können, hat 20jährige Erfahrung gezeigt. Wir haben immer wieder darauf hingewiesen, dass wir den Menschen nicht über der Maschine vergessen dürfen.» Viele Beispiele machten deutlich, «wie sehr die Arbeiter menschliche Anteilnahme schätzen. [...] Überall zeigen sich vielversprechende Ansätze zum besseren Verständnis, wir erwähnen als Beispiel in erster Linie das Übereinkommen in der Maschinenindustrie über den Arbeitsfrieden. Wir geben uns grosse Mühe, dass die von unserem Verbandsgeleiteten Betriebe von einem Geist des Verständnisses und des sozialen Friedens erfüllt sind. Wir suchen eine warme freundliche Atmosphäre des Verstehens zu schaffen, daneben wollen wir aber dem Gaste durch gute Ernährung und gesunde Getränke die Kraft zur Arbeit geben.»¹⁷³

In ihrer Eigenschaft als *neutrale Instanzen zwischen Belegschaft und Unternehmensführung* profilierte sich das SVV-Kantinenpersonal auch als Blitzableiter in offenen Konfliktsituationen. 1948 erwähnte der Hygieniker W. von Gonzenbach «jenes bekannte Wohlfahrtsdüftchen [...], das grossen, kollektiven Verpflegungsstätten so gerne anhaftet», und forderte als Abhilfe eine «richtige Ventilation»; hier klingt auch die Forderung nach einem Dampfablassen im übertragenen Sinne an: Die Kantine sollte sich auch als ein Raum bewähren, in welchem der im Betriebsalltag angesammelte Unmut sich wieder legen konnte. Schon längst bevor sich ein konfrontatives Klima bemerkbar machte, fungierten Kantinen als eine Art betriebsinterner und sozialpolitischer Seismograph, der es ermöglichte, auch unspektakulär-alltägliche Erschütterungen im Beziehungsgefüge zwischen Arbeitnehmern und Arbeitgebern zu registrieren und so zu einer Früherkennung von Problemen beizutragen. «Denkt daran, dass es nicht nur die Abfütterungsanstalt ist, die ihr leitet, sondern dass es an euch liegt, Beobachtungen zu sammeln und an uns weiterzuleiten, damit wir ein richtiges Bild erhalten von der Stimmung im Lande und unsere Vorbereitungen treffen können für das, was not tut», teilte das «Korrespondenzblatt» des SVV Ende 1920 allen Leiterinnen mit.¹⁷⁴ Der Jahresbericht von 1924 enthielt die Feststellung, «das Zusammenleben und -arbeiten vieler Menschen» bringe «manches in die Erscheinung, das durch zielsichere und wohlwollende Behandlung der Schlichtung bedarf», und der Mahlzeit könne im Hinblick auf eine schlichtende Vermittlung eine besonders wichtige Rolle zukommen.¹⁷⁵ Auch im Zweiten Weltkrieg, als wiederum Spannungen befürchtet wurden, wurde festgestellt, das Wohlfahrtshaus sei oft der Ort, «wo Missstimmungen der Belegschaft erkannt werden, die sich in den Anfängen leichter überbrücken lassen als später».¹⁷⁶

1945 wurde der Protest gegen das Essen folgendermassen als Symptom beschrieben: «Es ist uns wohl bewusst, dass sich die kommenden politischen und sozialen Auseinandersetzungen auf manchen Gebieten abspielen werden, sicher nicht zuletzt auf demjenigen der Arbeiterverpflegung. Man kann sich hier so schön abreagieren, man hat so reichlich Gelegenheit, über eine Suppe, die einem nicht gefällt, zu schimpfen und dann grad noch manches andere zu reklamieren. Unsere Leiter und Leiterinnen haben die Weisung, jede Klage genau zu untersuchen, aber sich bei eigener treuer Pflichterfüllung nicht aus dem Konzept bringen zu lassen.»¹⁷⁷

Aufgrund ihres engen, kontinuierlichen Kontakts zu allen Kantinen verfügte die SVV-Leitung in Kilchberg und Zürich über eine vergleichsweise gute Übersicht über den Zustand der industriellen Beziehungen und das sozialpartnerschaftliche Klima in schweizerischen Industriebetrieben. Unternehmerverbände wie der Schweizerische Handels- und Industrieverein oder der Zentralverband schweizerischer Arbeitgeber-Organisationen sammelten zwar auch Informationen über generelle Entwicklungstrends in der Industrie; eine unabhängige, breit abgestützte Beobachtung des Betriebsklimas wurde jedoch (wie beim eher exportpolitisch engagierten Schweizerischen Handels- und Industrieverein) nicht angestrebt oder war (wie im Falle des Zentralverbandes schweizerischer Arbeitgeber-Organisationen) weit weniger gut zu verwirklichen. Vor allem in seinen Anfängen, als der SVV mit der 1920 gegründeten «Sozialwissenschaftlichen Abteilung» unter der Leitung von Jacob Lorenz und mit seinen «Sozialkonferenzen» eine breitgefächerte Strategie der Klassenversöhnung durch Verbesserung der gegenseitigen Information verfolgte, war die aktive Umsetzung solcher Informationen in Form von Lageeinschätzungen und Verhaltensanweisungen durchaus intendiert; als die «Sozialwissenschaftliche Abteilung» bereits nach zwei Jahren in der Wirtschaftskrise 1921/22 wieder schliessen musste und als zehn Jahre später auch die «Sozialkonferenzen» wieder von der Bildfläche verschwanden, wurden die Ansprüche reduziert; die Möglichkeiten einer übergreifenden Situationsbeurteilung blieben allerdings auch in den folgenden Jahrzehnten beträchtlich.

8.6 «Menschlicher Motor» und Arbeitsfreude: Die Kantine als «Heim» und «Ambiente»

Die Eidgenössischen Fabrikinspektoren verfolgten die Tätigkeit des SVV im Bereich der betrieblichen Kollektivverpflegung von Anfang an mit Interesse und Wohlwollen. Bereits im Bericht von 1918/19 wurde vom «bemerkenswerten Erfolg» gesprochen, mit dem der SVV «den Betrieb von Küchen und Kantinen übernommen» habe.¹⁷⁸ 1920/21 bekam der SVV in allen deutschschweizerischen Kreisen gute Noten. Der Bericht für den II. Kreis hielt fest, der SVV führe «eine Anzahl industrieller Speiseanstalten» mit «Umsicht und Auszeichnung» auf alkoholfreier Grundlage.¹⁷⁹ Aus Kreis III verlautete: «Aber der äussere Aufwand ist ja keine wesentliche Sache, wohl aber die Reinlichkeit, die Kunst und sorgfältige Arbeit des Kochs, der ein schmackhaftes, nahrhaftes und billiges Essen herrichten soll. Abermals lenken wir die Aufmerksamkeit der Fabrikhaber, die einen solchen Betrieb einrichten wollen, auf die Tätigkeit des Schweizer Verbandes «Volksdienst», der nun schon eine bedeutende Erfahrung in der Leitung solcher Einrichten

besitzt.»¹⁸⁰ Und der Bericht aus Kreis IV betonte das «grosse Bedürfnis nach möglichst billiger und rationeller Verköstigung», das in einer Reihe industrieller Unternehmen zur «Neugründung verschiedener, grösserer Speiseanstalten» geführt habe: «Wieder ist es der Schweiz. Verband Volksdienst, der sich in initiativer Weise die Gründung und Organisation solcher und ähnlicher Anstalten zur besonderen Aufgabe macht und bei den Industriellen Gehör und Unterstützung findet. [...] Mit ganz besonderem Geschick versteht er es, durch sein gut geschultes Personal solche Anstalten in einem Geiste zu leiten, der das Vertrauen der Arbeiter zu gewinnen und ihnen den Aufenthalt zur Freude und Erholung zu gestalten weiss. Wohltuend wirkt die freundliche und verständnisvolle Art, mit der die Leiterinnen ihren Gästen begegnen.»¹⁸¹ Das war der Tenor, der sich in den folgenden Jahrzehnten hielt: Immer finden sich Bemerkungen, in welchen die «vorbildliche Haushaltsarbeit», der «erzieherische, bildende Einfluss» und die Zielsetzung des SVV, den Arbeitern ein «Daheim» und «Zuhause» anzubieten, mit Lob bedacht wurden.¹⁸²

Stellungnahmen des SVV selbst zeigen, dass sich diese *Fremdwahrnehmung* mit dem *Autostereotyp* des Verbandes deckte. Grundlegend für das SVV-Kantinenmodell war die Überzeugung, dass die verschiedenen Zielsetzungen – industrielle Leistungssteigerung, persönliche Motivation, Volksgesundheit – positiv korreliert seien und deshalb gemeinsam verwirklicht werden könnten. Diese programmatische Ansicht wurde des öftern in den SVV-Jahresberichten geäussert. 1928 lässt sich nachlesen, «Gesundheit, Leistungsfähigkeit, Arbeitsgesinnung und Arbeitsfreude» könnten «dadurch weitgehend gehoben werden, dass zur rechten Zeit die rechte Hilfe gebracht wird».¹⁸³ Pro 1951 wurde konstatiert: «Es gehört zu den Verdiensten unseres Verbandes auf die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Verbesserung des «ambiente» am Arbeitsplatz, Freizeitgestaltung und Fürsorge für die Angehörigen des Arbeiters einerseits und die Leistungsfähigkeit, Leistungsfreude, Arbeitsergebnis und andere volkswirtschaftliche Tatbestände andererseits hingewiesen und deren wissenschaftliche Erfassung und die praktische Anwendung der Erfahrungsergebnisse gefördert zu haben.»¹⁸⁴ Der SVV integrierte den arbeitenden Menschen damit in ein umfassenderes Modell der *human relations* im Industriebetrieb und bezog physiologische und psychologische Faktoren aufeinander. Die Kantine war aus dieser Sicht nicht einfach eine «Tankstelle» für den «menschlichen Motor», sondern zuerst einmal temporärer Familienersatz. Nicht Energiezufuhr, sondern Arbeitsfreude machte den arbeitenden Menschen im Industrieunternehmen leistungsfähig.

Ohne dass dies explizit thematisiert worden wäre, begann der SVV eine Sicht zu entwickeln, die in der persönlichen Motivation, in den informellen Kommunikationsprozessen und im *tacit knowledge*, das heisst im impliziten Wissen, die zentralen Variablen der Arbeitsproduktivität und des Unternehmenserfolges identifizierte. Wenn Statusposition und Persönlichkeitsprofile, Karriereerwartungen und Sanktionsmechanismen eine zunehmende Rolle spielten, wenn deutlich wurde, dass Effizienz und Produktivität letztlich ganz wesentlich von den informellen Organisationsbedingungen abhängig sind, dann musste der Betriebspsychologie und der «Psychotechnik» eine zunehmend wichtigere Rolle zukommen. Die Resultate der Hawthorne-Experimente, die 1927–1932 bei der Electric Co. in Chicago unter der Leitung Elton Mayers durchgeführt wurden, legten es nahe, von einem Zusammenhang zwischen psychologischen Faktoren und Produktivität auszugehen, der als

«Hawthorne-Effekt» bekannt wurde: Waren immaterielle und materielle Gratifikationen gewährleistet, dann stieg die Leistung auch bei sich verschlechternden Arbeitsbedingungen.¹⁸⁵ Der SVV operierte mit genau solchen Vorstellungen: Durch unentwegten Einsatz im Bereich der Kantine konnte er mit dazu beitragen, ein positives Klima zu schaffen, das als *Conditio sine qua non* des Unternehmenserfolges interpretiert wurde. In diesem Sinne erklärte auch der Eidgenössische Fabrikinspektor Werner Sulzer anlässlich der Personalkonferenz auf dem Bürgenstock vom September 1940: «Wichtig für die Arbeitsleistung ist die Einstellung zur Arbeit.»¹⁸⁶

Betriebliche Kollektivverpflegung als Heim und Familienersatz

Schon zu Beginn seiner Tätigkeit ging der SVV davon aus, eine Kantine als «Heim» stelle die optimale Voraussetzung dar, um seine Zielsetzungen zu verwirklichen. In ihrem Protokollbuch schildert Else Spiller einen Besuch in Rapperswil vom 17. Januar 1920. Auf Vermittlung des dortigen Pfarrers traf sie mit einer aus Gemeinde-, Industrie-, Arbeiter- und Bahnvertretern zusammengesetzten Delegation der Schweizerischen Bundesbahnen zusammen, um über die Schaffung einer «Arbeiter-Kantine» zu verhandeln. Wichtigster Diskussionspunkt war die Frage des Alkoholausschanks. Etliche der anwesenden Männer forderten die Abgabe solcher Getränke; der leitende Ingenieur erwies sich dabei als «der stärkste Alkoholvertreter», der fürchtete, «keine Arbeiter zu bekommen, wenn er ihnen die Gelegenheit zum Trinken nehme». Else Spiller beurteilte diesen Ingenieur als «sehr intelligenten, klaren Kopf, der seine Meinung mit Gründen verteidigte, die wohl durchdacht schienen». Sie blieb jedoch bei ihrer Überzeugung und wies auf die schlechten Erfahrungen hin, die bisher mit alkoholführenden Kantinen gemacht worden seien: «Ich habe in Washington als Gast des ersten Internationalen Kongresses arbeitender Frauen eine schwedische Fabrikinspektorin kennengelernt, die mir erzählte, man sei in Schweden selbst längst davon abgekommen und habe die Überzeugung gewonnen, dass nur ganze Enthaltsamkeit zum gewollten Ziele führt.» Diese Mitteilung verband Spiller mit der innerhalb des SVV stereotypen Bemerkung, eine Kantine brauche «nicht bloss eine Abfütterungsanstalt zu sein. Man kann den Arbeitern alles mögliche bieten um sie vom Schimpfen und vom Alkoholgenuß abzuhalten.» Ein weiterer Anwesender formulierte nun eine Forderung, die aus der Sicht des SVV zukunftsweisend war: «Diese Wohlfahrtseinrichtungen sollten die Familie vertreten und für die Arbeiter ein Heim bilden, wo sie sich ohne Trinkzwang aufhalten können.» Die Kantine als alkoholfreies Ersatzzu Hause: Das war auch lohnpolitisch von Bedeutung. Else Spiller betonte, «Leute, die nicht stark genug sind, Versuchungen zu widerstehen», und die deshalb «viel Geld zum Trinken ausgeben», kämen «alle Augenblicke mit Lohnforderungen».¹⁸⁷

Die Betonung des *familiären Charakters von Kantinen* war in der Selbstdarstellung des SVV durchweg präsent. 1924 wurde konstatiert: «Wir legen besonderen Wert auf praktische Einrichtung der Küche, auf bequeme Stühle und Tische und sorgen auch für passenden Wandschmuck, damit die Wohlfahrtshäuser im Allgemeinen einen heimeligen, freundlichen Charakter erhalten.»¹⁸⁸ Für 1928 ist nachzulesen: «Wir geben uns Mühe, die unter unserer Leitung stehenden Kantinen, Speise-

anstellen u. a. möglichst so auszugestalten, dass die Gäste sich daheim fühlen können. Dazu gehören bequeme Tische und Stühle, schöner Wandschmuck, Blumen, Zeitungen, Bücher, [...] schmackhaftes Essen, gute und billige alkoholfreie Getränke, mütterliches Wohlwollen und Verständnis für Arbeitnehmer und Arbeitgeber. [...] Andererseits suchen wir im Rahmen unseres bescheidenen Budgets den Mahlzeiten Abwechslung zu geben und den neuen Richtlinien der Ernährungslehre Beachtung zu verschaffen.»¹⁸⁹ Die behagliche Atmosphäre war dabei abhängig von einem möglichst reibungslosen Funktionieren der Küche und des Service und von einem möglichst souveränen Selbstbewusstsein der SVV-Angestellten. In einem Bericht über die Sihlpost-Kantine in Zürich wurde 1936 festgehalten: «Die Hauptmahlzeiten werden serviert. In der Zwischenzeit ist Selbstbedienung. Fünf Serviertöchter servieren in der Regel 150–160 Mittagessen. Sie müssen flink an der Arbeit sein, wenn sie sich Differenzen mit den Gästen ersparen wollen. Auch die Küche muss gut vorbereitet sein, ansonst eine Störung nicht zu umgehen wäre. Die Speisen müssen gut, warm, appetitlich und ansprechend sein. [...] Z. B. passen Herrn S. unsere Mittagessen heute nicht. Er findet beide Menus ohnmächtig. Nun werde ich heiraten, sagt er mir voller Entrüstung. Ich sage ja, tun Sie das, gewiss gibt es dann jeden Tag was Feines.»¹⁹⁰

Mit seinem Sinn für gute, attraktive Ausstattung unterschied sich der SVV von anderen Kantinen, zu denen das Fabrikinspektorat 1937 erklärte: «In der Ausstattung der Esszimmer und Kantinen herrscht manchmal eine frostige Nüchternheit, die selbst uns Schweizern zu weit geht. Es ist doch eine Kleinigkeit, einen solchen Raum mit etwas Wärme und Gemütlichkeit auszustatten.»¹⁹¹ Im SVV-Jahresbericht wurde insbesondere auf die vermehrte Installation von Radioapparaten hingewiesen – der Telefonrundspruch gewährleistete nun einen störungsfreien Empfang.¹⁹² Der Generalsekretär des Zentralverbandes schweizerischer Arbeitgeber-Organisationen und Redaktor der «Schweizerischen Arbeitgeber-Zeitung» Friedrich Bernet schrieb im selben Jahr über «Erfahrungsaustausch in der Industrie»: «Wenn in einer S. V. Kantine zufriedene Menschen erfreut den Raum verlassen und gerne wiederkommen, zeigt dies deutlich, dass die Leiterin nicht mit Blindheit geschlagen ist.»¹⁹³ Im Zweiten Weltkrieg verstärkte sich diese Heimorientierung in den Kantenleistungen zusätzlich. «Wir dürfen uns nicht damit begnügen, unsern Gästen Speis und Trank zu geben, sondern wir müssen die uns anvertrauten Häuser zu einem wirklichen Heim gestalten. Dazu gehört nicht nur berufliche Tüchtigkeit, sondern auch Mütterlichkeit, Einsatzwille und Hingabe, durchströmt von Güte, die uns allein befähigt, in sozialer Arbeit zu stehen», wurde im Jahresbericht für 1943 vermerkt.¹⁹⁴ Ein Jahr später findet sich unter dem Hinweis, die Schweiz stehe «hier an der Spitze», die Aussage: «Immer und immer wieder machten wir darauf aufmerksam, wie wichtig es für die Stimmung und Arbeitsfreudigkeit des Arbeiters sei, wenn auch Arbeitsplatz und Essraum der Behaglichkeit und Freundlichkeit nicht entbehre.»¹⁹⁵

Die alljährlichen *Weihnachtsfeiern* in den SVV-Kantinen stellten die Kulminationspunkte dieser Anstrengungen für eine emotional ansprechende Atmosphäre dar. Insbesondere seit dem Einsetzen der Weltwirtschaftskrise der 1930er Jahre wurde das Weihnachtsfest zum Generator betriebsgemeinschaftlicher Gefühlsströme; das «Kantinen-Christkindlein» fungierte dabei als Symbol für eine harmonische Ausgestaltung der industriellen Beziehungen im Zeichen gegenseitigen guten Wil-

lens. 1934 wurde dieser «schöne Brauch» ausführlich im Jahresbericht beschrieben: «Wir möchten immer wieder das Menschliche in den Beziehungen zu unserem Personal und zu unseren Gästen in den Vordergrund stellen und halten dafür, dass gerade solche Festtage Gelegenheit geben, Liebe zu zeigen und das Gemütvolle zu betonen. [...] Immer wieder sind wir gerührt, wenn unsere Gäste, oft rauhe Männer in der Werkstattkleidung, freudig in den Lichterglanz schauen und die alten Weihnachtslieder mitsingen.»¹⁹⁶ Als Gäste des SVV anwesend waren häufig auch der Fabrikherr und seine Familie: «Der Chef des Hauses hält seinen Arbeitern, wie jedes Jahr, eine kleine Ansprache. Ganz unbarmherzig ertönt plötzlich die Fabrikglocke und ruft die Leute an die Arbeit. Nun wird zusammengepackt. Alles nehmen sie mit: Geschenke, Gutzlipack, Stern mit Kerzli, das Stück Torte, dem sie nicht mehr Meister wurden. Ein buntes Durcheinander! Wie strahlen die Gesichter! In manchen Augen stehen Tränen. Viele haben es schwer! Gar manches sagt mir, dass die Kantinen-Weihnacht das einzige sei, was sie von dem schönsten aller Feste sehen! Welche Gnade, Menschen erfreuen zu können und dem einen und andern vielleicht den Glauben an das Gute zurückzugeben. Es ist eine kurze Stunde und doch so inhaltsschwer, so reich an Erleben!»¹⁹⁷ 1935 wurde zu den Festen in SVV-Betrieben vermerkt: «Wir haben es immer als ein besonderes Vorrecht betrachtet, der vaterländischen und christlichen Festtage in unseren Betrieben zu gedenken. Ostern wird mit frühlingsfrohen Dekorationen und einem Festschmaus begrüsst. Am 1. August sind die Räume mit dem weissen Kreuz im roten Feld geschmückt, und unsere Gäste haben es gelernt, Vaterlandslieder zu singen. Zu einer schönen Tradition sind in erster Linie unsere Weihnachtsfeiern geworden.»¹⁹⁸ 1937 wurde aus der Kantine der Schweizerischen Metallwerke Selve & Co. in Thun, wo der SVV mit seinem Weihnachtsfest debütierte, berichtet: «Vorher kommen noch 3 Herren der Direktion, sie stehen wie versteinert unter der Saaltüre, denn so haben sie sich Weihnachten beim Volksdienst nicht vorgestellt.» Die Arbeiter, die anschliessend erscheinen, «staunen wie Kinder in den Kerzenschein. Unser Auslandschweizer kann sich einiger Tränen nicht erwehren und er sagt mir, dass dies seine einzige Weihnacht sein wird. Die älteren Mannen meinen, dass sie in den 20 Jahren, die sie hier sind, noch nie so etwas Schönes erleben durften und dankten herzlich. Viele sehen zur Hauptsache die grosse Arbeit, es tut mir fast weh, wir hatten so viel Freude daran, dass sie uns gar nicht gross schien. Schade, dass die Arbeiter nur eine halbe Stunde Pause hatten. Die Herren Direktoren blieben noch zum Thee.»¹⁹⁹

Sauberkeit als Prinzip: hygienisch-gastronomische Rites de passage

Essen und Trinken in der Fabrik war immer auch ein hygienisches Problem, das unter dem Stichwort «Sauberkeit» als Element der Kantinenatmosphäre thematisiert wurde. 1966 hielt ein Redner im Rahmen eines Symposiums über Gemeinschaftsverpflegung fest: «Die Bedenken gegen den Zeitverlust durch den Weg zum Speisesaal führen zu der Alternative, dass die Mahlzeiten am Arbeitsplatz eingenommen werden. Das bringt viele Nachteile mit sich, nicht nur die verpasste Gelegenheit zur Entspannungsübung. Wer in einen Sonderraum zum Essen geht, wird sich eher säubern, wenigstens die Hände waschen, als derjenige, der direkt am

Arbeitsplatz sein Stullenpaket auspackt oder sein warmgehaltenes Essen von der Zentralküche in Empfang nimmt – von der Problematik des Warmhaltens der Speisen [...] gar nicht zu reden. [...] Sanitäre Anlagen kann man im Bereich der Essräume leichter pflegen als die am Arbeitsplatz, mögen sie auch noch so fortschrittlich gestaltet sein.»²⁰⁰

Die Separierung der Ernährung von der Produktion war seit dem 19. Jahrhundert ein wichtiges Anliegen der *Fabrikhygiene*. Doch ging und geht es hier um weit mehr als um Sauberkeit. Die Schwelle zwischen Essraum und Arbeitsplatz war vielmehr mit einem alltäglichen Rite de passage verbunden, der den «schmutzigen Arbeiter», diese permanente Bedrohung des Hygieneideals des Volksdienstes, äusserlich und innerlich in einen sauberen Menschen verwandelte. Ernst Züblin schrieb 1921 im arroganten Ton des überlegenen Arztes, die ganze saubere und sorgfältige Betätigung in der Küche könne durch die Verhaltensweise dieser durch «ästhetischen und oft geistigen Tiefstand» geprägten Menschen zunichte gemacht werden, wenn diese «in Eile sich über die aufgestellten Gerichte hermachten»: «Ist es nicht eine Ironie, dass die Betriebsleitung hohen Wert auf den Ankauf von gesunder Nahrung legt, dass bis zu dem Zeitpunkte, wo die Gerichte aufgetischt werden, peinlichste Sauberkeit und Sorgfalt eingehalten werden und dass der Empfänger im letzten Momente der Nahrung Krankheits- oder Ansteckungskeime beimischen kann, die ihm zum Schaden gereichen?» Die Bakterien, diese «kleinen Mikro-Organismen» sind als «verderbenbringende Agenten des Todes [...] überall da, wo Schmutz, Unreinlichkeit und Nachlässigkeit herrschen». Ahnungslos und unachtsam verkürze der Arbeiter seinen Lebensfaden, indem er sich täglich einer solchen Gefahr aussetze, «durch beschmutzte Hände seine Gesundheit und seinen materiellen Wohlstand gefährdend».²⁰¹ «Beauty is only skindeep»: Aufgrund dieser oberflächlichen Erkenntnis erweist sich für Züblin der Zustand der Haut als ein «Spiegelbild der körperlichen Gesundheit und oft auch [als] ein Abglanz seelischer, bewusster und unbewusster Vorgänge». Neue hygienische Verhaltensstandards, die «in unserem sich weitenden Sphärenkreis des Volksdienstes» sich zunehmend durchsetzten, müssten «in Fleisch und Blut übergehen können».²⁰²

Sauberkeit war auch später ein wichtiges Thema in den Exhorten Ernst Züblins. Die erzieherische Wirkung der SV-Uniform sah er darin, dass die Arbeiter, «statt die Kappe unordentlich in eine Ecke zu werfen, [...] diese nun ganz manierlich an den Kleiderhaken» hängen würden; «saubere Hände, sauberes Gesicht gehören immer mehr zu den Selbstverständlichkeiten bei den Gästen, im offensichtlichen Gegensatz zu denjenigen, die irgendwo in einem Winkel das mitgebrachte Essen mit unsauberen Fingern verzehren».²⁰³

8.7 Die prekäre Balance von Engagement und Distanzierung

Aufgrund der Tatsache, dass Ernährung auf einem arbeitsteiligen Arrangement zwischen Männern und Frauen beruhte und weitgehend in einen familiären Sozialkontext eingebunden war, kam den Begriffen «mütterliche Sorge», «Mütterlichkeit» und «Mutterliebe» eine ganz spezifische Rolle zu. Beim grössten Teil der Kantinengäste handelte es sich um Männer; die Leitung und der Service in der

Kantine oblag demgegenüber mehrheitlich Frauen. In dieser Situation, die einer Arbeitsteilung entsprach, die aus dem Ehemann-Ehefrau-Grundmuster hervorging, transformierte die Gleichsetzung der Kantinenleiterin mit einer «Mutter» den Gast in einen «Sohn» und markierte damit ein sexuelles Tabu. Das Postulat der «Mutterliebe» sollte andere Formen der Liebe verunmöglichen. Der Diskurs der «Mütterlichkeit» ist in diesem Sinne gerade nicht gegen die Forderung nach Professionalisierung der Kantinenarbeit gerichtet. Er sollte vielmehr emotionale Anteilnahme und professionelle Distanzierung gleichermaßen ermöglichen. Es ging darum, den für ein gutes Funktionieren des Betriebes notwendigen sozialen Abstand zwischen Gästen und Kantinenpersonal selektiv zu gestalten und *grösstmögliche Nähe* mit *solider Distanz* zu verbinden. Das Sich-Berühren-Lassen durch die Probleme von Gästen musste unter Kontrolle bleiben; zugleich galt es, die physische Unantastbarkeit des Kantinenpersonals aufrechtzuerhalten. Dabei hatte die SVV-Leitung durchaus Verständnis für die Tatsache, dass die Kantine für die jungen Angestellten auch ein potentieller Heiratsmarkt war. «Dass viele heiraten, ist kein schlechtes Zeugnis für den Volksdienst, denn viele denken nicht mit Unrecht, dass sie in ihrem Kreise tüchtige Hausfrauen fischen können», wurde in einem Expertenbericht des Betriebswissenschaftlichen Instituts der ETH Zürich festgehalten.²⁰⁴ Und in dem Radiovortrag «Aus der Arbeit des Schweizer Verbandes Volksdienst» vom Jahre 1933 wurde erklärt, im Gegensatz zu anderen Berufen, «die eine verheiratete Frau nicht mehr so leicht ausüben kann», handle es sich beim Beruf einer Köchin auch um «eine vorzügliche Vorschule für den Hausfrauenberuf und die aufgewendete Mühe und die Kosten einer Lehrzeit sind nicht umsonst».²⁰⁵

Obwohl die starke Personalrotation nicht in erster Linie durch eine hohe Heiratsquote verursacht war – eine Statistik aus dem Jahre 1937 weist nach, dass «Heirat» nur bei 13 Prozent der Angestellten, jedoch bei 50 Prozent der Leiterinnen Grund für den Austritt war²⁰⁶ –, kam der SVV nicht umhin, sich immer wieder mit diesem Aspekt zu befassen. Das Bestreben des SVV, den Gästen eine behagliche Atmosphäre zu bieten, setzte gefestigte Persönlichkeiten voraus; für den angemessenen Umgang mit «Problemtypen» brauchte es Leiterinnen und Angestellte, die «immer freundlich und fröhlich» sind und deshalb den unwiderstehlichen Eindruck verbreiten: «Die stah drüber, dere cha me ja nüt aha!» Grundlage eines rationalen Gefühlsmanagements ist die klare Unterscheidung «zwischen den privaten und den amtlichen Beziehungen».

Der sittliche Charakter der Frau und die verschiedenen Verkleidungen der Liebe

1922 befasste sich Hedwig Bleuer-Waser in einem vor SVV-Angestellten gehaltenen Referat mit der «seelischen Verschiedenheit der Geschlechter».²⁰⁷ Die Rednerin schilderte eine polarisierte Ausgangslage: «Leicht lassen sich manche Frauen dazu verführen, von ihren Gästen die Vordringlichen zu bevorzugen; die Güggel, die am lautesten krähen, die Schwerenöter, die am besten den Hof machen können!» Andererseits richte sich der «mütterliche Sinn» umgekehrt gerade auf «die Stillen, Bescheidenen, Unscheinbaren [...], die so oft zu kurz kommen und hinter denen meistens viel mehr steckt als in den anderen». Für «eine Frau im Amt»

bedeute es eine «grosse Gefahr», «wenn Liebesgefühle sich ins Spiel mischen». Bleuler-Waser sieht in der Liebe das Gegenteil der rationalen Argumentation; wer nicht permanent aufpasse, sei plötzlich guten Ratschlägen nicht mehr zugänglich. Frauen, die eine solche Möglichkeit auftauchen sehen, empfahl sie deshalb, «sich genau über den Betreffenden zu erkundigen, solange sie noch imstande sind, Warnungen aufzunehmen». Die Liebe sei heimtückisch, erscheine sie doch «in verschiedenen Verkleidungen, unter denen man sie zuerst oft kaum erkennt»; Freundschaft und Mitleid seien die beiden Einfallstore unkontrollierter Gefühlsregungen, die den Dienstleistungsbetrieb Kantine mit explosiver Intimität aufladen können. Ist zum Beispiel eine «Freundschaft» eingetreten, «muss man sehr vorsichtig sein und immer wieder darauf achten, ob sie nicht etwa beim einen Teil sich in Liebe verwandelt hat. Sonst ist Trennung durchaus notwendig, wenn nicht etwas Quälendes entstehen soll.» Zum Mitleid, der anderen «Verkleidung», erklärt die Rednerin: «Gerade mütterlich fühlende Frauen sind oft versucht, sich eines Schwächlings oder eines Trinkers anzunehmen und schliesslich den Schützling zum Ehemann avancieren zu lassen.» Indem sie festhält, Mitleid als Ehemotiv bedeute aber «Grausamkeit seinen Kindern gegenüber», knüpft sie an die Argumente jener Strömung innerhalb der Abstinenzbewegung an, die den «Alkoholrausch» primär als Ausbruch männlicher Gewalt in der Familie ablehnte.²⁰⁸ Die Abwehr der Liebe dürfe indessen nicht in Abneigung umschlagen: «Auch mit den widrigsten Gästen muss man freundlich verkehren können. Die Leiterin tröste sich heimlich damit, dass es immer noch auszuhalten ist, solange man solch' einen Köbi nicht zu heiraten braucht! Und übrigens ist es doch interessanter «wilde Tiere» zu zähmen als Lämmlein zu weiden.» Ganz allgemein schade alles ««Kolderen und Kifelen» [...] der Kameradschaft und auch der – Schönheit!». Insgesamt sollten die in Kantinen beschäftigten Frauen einen permanenten emotionalen Balanceakt vollbringen: Gefragt war eine kontrollierte, wohltemperierte Gefühlslage zwischen Liebe und Abneigung: «Einer konstanten Freundlichkeit widersteht selten einer auf die Dauer.»

Dass Frauen für diese Arbeit prädestiniert seien, wurde von verschiedenen Rednerinnen immer wieder festgehalten, wobei zugleich betont wurde, dass Persönlichkeitsbildung eine wichtige Voraussetzung dafür sei. Else Züblin-Spiller führte in einem Vortrag vor SVV-Angestellten aus, die «sozialen Berufe» würden der «unverheirateten Frau ein weites Feld zur Betätigung geben, nur darf die Gefahr der allzugrossen Subjektivität nicht unterschätzt werden, der die weibliche Sozialarbeiterin so gern unterliegt».²⁰⁹ Die SVV-Leiterin warnte aus diesem Grund: «Hütet Euch vor Lauen! Nehmt den Kampf auch [auf] gegen die Sentimentalität, die so gerne sich selber bemitleidet.» «Selbstbeherrschung» und ein «gewisser Humor» sind die Hauptkomponenten einer «Psychotechnik des Willens», die mithelfen kann, aus dieser Konfrontation der Emotionen unbeschadet hervorzugehen. Letzten Endes geht es jedoch um eine durch «harte Lebenserfahrung» erworbene «Lebensreife»: «Wer immer in leitender Stellung ist, und wäre es an noch so bescheidenem Ort, der muss sich jederzeit bewusst sein, dass er den höchsten Massstab an sich selber anlegt. Wir dürfen uns niemals von den Leidenschaften beherrschen lassen. Vor allem wir Frauen dürfen nie vergessen, dass unsere Würde nicht allein im Wesen unseres sittlichen Charakters liegt, sondern an tausend Kleinigkeiten des täglichen Lebens und Zusammenseins zu sterben vermag.»²¹⁰

Emotionale Turbulenzen in der Zellulosefabrik

Wie die «Bruchstellen» im Charakter zum «Verhängnis» werden und welche Erschütterungen des emotionalen Haushaltes sich in betrieblichen Kollektivverpflegungseinrichtungen einstellen konnten, geht aus den Notizen hervor, die sich Else Spiller von der Zellulosefabrik Attisholz gemacht hatte.²¹¹ Die Übernahme dieser Kantine wurde 1918 mit allen möglichen Hilfestellungen an die Hand genommen; von Anfang an entwickelte sich der Betrieb jedoch «nicht ganz so erfreulich wie der in Uzwil»: Frau L., «prädestinierte Leiterin», besuchte zwar die Pionierkantine, «um dort wenigstens den Betrieb anzusehen». Bald jedoch zeigten sich «etwelche Misshelligkeiten»; so wurden «gegen unsern Antrag [...] volle Platten aufgestellt, mit der Wirkung, dass die Arbeiter unvernünftig viel assen». Störend war auch «die Anwesenheit des kleinen Karl L., der von seiner Mutter sehr verwöhnt wird». Wenig später «hat sich noch eine Liebesgeschichte entsponnen mit dem Werkmeister U.». Frau L. wurde schliesslich im Juni 1920 entlassen; als Nachfolgerin übernahm eine Mitarbeiterin des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften, Fräulein B., das Amt und hatte sich bald «recht gut eingelebt». Kurze Zeit später stellten sich aber erneut Schwierigkeiten ein: Anlässlich einer Inspektion im März 1921 «erzählte uns Herr Sch. [ein Angestellter der Firma] eine merkwürdige Geschichte, dass sich Fräulein B. in ihn verliebt habe und ihm auf Schritt und Tritt aufpasse. Fräulein B., zur Rede gestellt, gab an, dass ihr Herr Sch. Anlass gegeben habe, an seine Liebe zu glauben. Es war sehr merkwürdig, zu konstatieren, wie von zwei Personen die gleiche Geschichte von zwei ganz verschiedenen Seiten angesehen werden kann.» Die SVV-Leitung machte den Vorschlag eines Stellenwechsels; B. kündigte jedoch vorzeitig auf Juni 1921 und wurde durch «Fräulein A.» abgelöst. «Es wird sich nun zeigen, ob sie den verschiedenen Schwierigkeiten Herr wird», kommentierte Else Züblin-Spiller die Situation. Die Sache schien gut anzulaufen; dann gab es Probleme wegen des «schlechten Geschäftsgangs». Als A. im Herbst 1922 «für ca. 2 Monate Urlaub nehmen» wollte, sah sich Züblin-Spiller zur Feststellung genötigt: «Die Geschichte von Frl. B. hat sich mit ihr wiederholt.» Die Direktion des Unternehmens bedauerte den abermaligen Weggang der Kantinenleiterin, die sich dann zum Bleiben entschloss, was wiederum der SVV nicht mehr akzeptieren wollte: «Die Reibereien zwischen Frl. A. und Herr Sch. werden einen Leiterinnenwechsel jedoch nötig machen.» Else Züblin-Spiller hielt mit Kritik an beide Seiten nicht zurück; im März 1923 notierte sie, die Leiterin habe versagt und den vom SVV gesetzten Verhaltensstandards nicht standgehalten: «Frl. A. hat sich schwere Vorwürfe zu Schulden kommen lassen und dies hauptsächlich aus moralischer Beziehung. Sie hat in der Führung des Betriebes eine grenzenlose Gleichgültigkeit einreissen lassen und ohne Autorität über ihr Personal gewirtschaftet.» Gleichzeitig kündigte Züblin-Spiller an, der SVV würde sich gegen die «Einmischung Sch.'s in den inneren Betrieb des entschiedensten wehren». Ende August 1923 kam es in Anwesenheit des Direktors der Firma zu einer «sehr peinlichen Auseinandersetzung mit Sch. [...] Der Mann spielt den Spion und es wird deshalb nie gut gehen, solange der in alles dreinreden kann. Er ist unmoralisch. Macht Frau C. und ihrer Enkelin auch wieder Schwierigkeiten.» Bereits zwei Tage später wurde vermerkt, letztere wolle austreten, «weil Sch. ihr neue Schwierigkeiten macht».

Frau C., die inzwischen in Zusammenarbeit mit ihrer Enkelin die Kantine führte, verfasste im Juni 1923 für die Personalkonferenz auf der Luziensteig ein Gedicht, in dem sie die Problematik auf den Punkt brachte:

«Zum Volksdienst-Wohl gehört Liebe voraus
Ich sag' es drum hier gleich heraus.
Denn Takt, Energie und Ordnungssinn,
Gehören in jede Kantine hin!»²¹²

Die Lage stabilisierte sich indessen nicht, und auf Ende Oktober 1923 wurde ein totaler Personalwechsel vorgenommen, was wiederum nicht den erhofften Erfolg brachte, denn «die ewigen Sticheleien seitens Sch.'s dauern an». Am 23. November 1923 findet sich die letzte Aufzeichnung zu dieser Firma: «Laut einem Brief von Herrn Direktor S. sollen die Essen bedeutend zurückgegangen sein. Infolge schlechter Zubereitung der Speisen.» Der SVV leitete «eine gründliche Untersuchung und Vornahme der Betreffenden» ein und gelangte zum Schluss, dass für «das Wegbleiben von etwa 20 Mann die Ursache in den Arbeitsverhältnissen und nicht etwa in unserem Betrieb liegt. Das meiste ist Gewäsch und viel Lärm um nichts.» Die Firma widersetzte sich der Forderung, Sch. zu versetzen und kündigte an, falls sich der SVV zurückziehe, würde die ganze Kantine kurzerhand geschlossen.²¹³ Der Verpflegungsbetrieb der Zellulosefabrik Attisholz überlebte die geschilderten Turbulenzen. Zwischen der Jahreswende 1920/21 und 1923/24, in jener Phase, in der sich die emotionalen Probleme häuften, nahm die Anzahl der Morgen-, Mittag- und Abendessen von monatlich durchschnittlich 3765 auf 2180 ab, was vorab einem krisenhaften Beschäftigungsrückgang zuzuschreiben war. Die Reorganisation der Kantine fiel in eine Zeit der konjunkturellen Erholung; an der Jahreswende 1925/26 wurden wiederum 3341 Mahlzeiten abgesetzt, und der Betrieb vermochte sich in den folgenden Jahren auf diesem Niveau zu halten.²¹⁴

Das Protokoll Else Züblin-Spillers hält eine ganze Reihe ähnlicher Vorkommnisse fest. Aus dem Zürcher Oberland berichtete sie: «Im Laufe des Sommers 1920 liess sich Fräulein M. verschiedene Verfehlungen zuschulden kommen, indem sie eine Liebesgeschichte anbändelte, und ihn, einen gewissen H., in die Ferien nachkommen liess. Zur Rede gestellt, hat sie abgebeten und versprochen, sich zu bessern», worauf sie nach Aarau strafversetzt wurde. Oder aus Schaffhausen schilderte sie die Verlobung von «Frl. W.»: «Offenbar scheint der Mann in keiner Weise zu dem tüchtigen Mädchen zu passen. Ein Auseinandergehen wäre viel klüger», wurde unter dem 28. März 1923 eingetragen – ein halbes Jahr später folgt die resignative Kurzmeldung: «Am 10. Nov. wird Fräulein W. ihre Hochzeit feiern.»²¹⁵

Was hier beschrieben wird, sind die aus der Sicht der SVV-Leitung fatalen Attraktionen im Erfahrungsraum «Kantine», in dem die ganze Vielschichtigkeit der Geschlechterbeziehungen auf kaum durchschaubare Weise präsent war und in dem das mütterliche Betreuungsmodell, das der SVV realisieren wollte, immer wieder an seine Grenzen stiess. In ihrem Beitrag «Autorität und Freiheit» fasste Marie-Luise Schumacher im September 1926 die vom SVV hochgehaltene Psychologie der Selbstkontrolle nochmals mustergültig zusammen. «Freiheit rufen viele und meinen damit <Sich-Ausleben>, seinen Trieben, Launen, Neigungen, Leidenschaften freien Lauf lassen. Das tun und lassen, was der Körper, die Sinne verlangen, Freiheit vom richtenden Gewissen, von Rücksichtnahme auf das Wohl anderer, von

eigener Verantwortung.» Das positive Gegenstück zu dieser negativen Freiheit heisst «Selbstbeherrschung – Selbsterziehung», die systematische Entwicklung «unseres besseren Ich», das kein «Sklave deiner Triebe und Leidenschaften» ist, sondern die «immer neuen Kämpfe [...] gegen die Flüsterstimmen der eigenen Begierden» gewinnt.²¹⁶ Hinter diesem Menschenbild steckt durchaus eine betriebswirtschaftliche Absicht des SVV: Es widersprach den Effizienzvorstellungen dieser Organisation, gewissermassen als Wartehalle für heiratswillige junge Frauen zu fungieren; die Qualität der Arbeit in Küche und Kantine war vielmehr auf eine minimale Kontinuität des Personalbestandes angewiesen. Der häufige Gebrauch des Präfixes «Selbst-» (Selbstherrschaft, -beurteilung, -verantwortung, -bestimmung) sollte dementsprechend Werthaltungen festigen, die für einen erfolgreichen Verpflegungsbetrieb nötig waren.

8.8 Der SVV zwischen Amerikaeuphorie und Deutschlandfaszination

Der SVV fühlte sich von Anfang an einer harmonischen Zusammenarbeit zwischen Kapital und Arbeit verpflichtet.

Das in den ausgehenden 1920er Jahren aufkommende *Abgrenzungsbedürfnis* gegenüber dem «kalten» *amerikanischen Modell der Rationalisierung* war auch in der Schweiz deutlich spürbar. Gleichzeitig liess sich hierzulande eine irritierende Nähe zu den Volksgemeinschaftsvorstellungen des Dritten Reiches konstatieren. Auch der SVV begann, sich mit italienischen und deutschen Modellen zu befassen, und fand gute Worte für «Dopolavoro»²¹⁷ und «Kraft durch Freude».²¹⁸ Deutsche Arbeitswissenschaftler, die das Führerprinzip betonten, erfreuten sich höchster Wertschätzung und stiegen zu begehrten Referenten an den jährlichen Konferenzen auf. Begriffe wie Gesundheit, Hygiene und Ernährung wurden stärker als bisher in einen «volksbiologischen» Diskurs integriert und mit Führer- und Ordnungsvorstellungen angereichert.

Führerprinzip und Menschenführung

Die aufmerksame Beobachtung der Entwicklung im nationalsozialistischen Deutschland muss in diesem Zusammenhang interpretiert werden. Betriebswissenschaftliche Modelle wurden nun mit Autoritätspostulaten angereichert, wobei allerdings der ganze abendländische Kulturhintergrund mobilisiert und insbesondere christliche Werte integriert wurden. Zentral war dabei ein «Führerprinzip», das die Arbeitswissenschaft schon Jahre vor der nationalsozialistischen Machtergreifung entwickelte. In der Berichterstattung zur Luziensteigkonferenz von 1928 stellte der SVV-Jahresbericht fest: «Dr. Carrard erklärte die Prinzipien der Psychotechnik für Fabrikbetriebe und sprach des weiteren über das «Führerproblem».»²¹⁹

Einer der Hauptprotagonisten dieser Gedankenwelt, die auf dem Glauben an Hierarchien gründete und mit «organischen» Metaphern operierte, war der deutsche Arbeitswissenschaftler Adolf Friedrich, der schon vor Mitte der 1920er Jahre regelmässig beim SVV zu Gast war.²²⁰ Folgende dem «Korrespondenzblatt» vom No-

Vortrag von Prof. Friedrich über

"W e r t a r b e i t"

Der Vortrag über "Wertarbeit", den Hr. Prof. Friedrich anlässlich unserer Personalkonferenz hielt, machte auf die anwesenden Vertreter der Industrie einen so grossen Eindruck, dass wir denselben am Montag Abends 5 Uhr in unserem Bureau noch einmal wiederholen liessen. Wir konnten unsere Einladungen nur telephonisch ergehen lassen, aber es kamen trotzdem 30 Herren zusammen, welche die angesehensten Fabriken in der schweizerischen Industrie vertreten. Offenbar haben die tiefen Ausführungen des Referenten auch hier sehr gut gefallen, sodass wir hoffen dürfen, die wertvollen Ideen finden auch in unserem Lande Anklang. Am Dienstag waren Herr u. Frau Prof. Friedrich und Herr und Frau Dr. Züblin bei Herrn Jwan Bally in Schönenwerd zu Gast, der sich sehr stark für unseren Gast interessierte.-

Wir hoffen zuversichtlich, dass etwas von dem positiven Idealismus unseres Referenten auf uns und unsere Arbeit übergegangen sei und uns ermutige, weiter am Werk zu bleiben !

E.Z.-Sp.

Abb. 45: Positiver Idealismus und Führerprinzip: Die SVV-Leitung erwies sich immer wieder als Scharnier zwischen Arbeitswissenschaft und schweizerischer Industrie. (SVV Kb 1924/11)

vember 1924 entnommene Notiz zeigt, wie sehr sich der SVV bei der Implementierung arbeitswissenschaftlicher Forschungen als Pionier profilierte. Ab Ende der 1920er Jahre brandete eine regelrechte Welle der Friedrich-Bewunderung über den SVV hinweg. Dabei ging es um nichts geringeres als ein neues ethisches Fundament für die Wirtschaft. 1929 präzierte Jacob Lorenz im Vorwort zum SVV-Jahresbericht die Aufgabe des SVV als «eine Art sozialer Treuhänder in neutraler, unabhängiger Weise» im Duktus des neuen «organischen» Ansatzes: Weil es nicht möglich sei, «mit der Lohnzahlung allein [...] der Seele des Arbeiters» näherzukommen, bedürfe es «lebendiger, menschlicher Fühlungnahme. Diese Fühlungnahme kann nicht auf mechanischem Weg gewonnen werden.»²²¹ Anschliessend nahm sein Bericht ausdrücklich Bezug auf einen Vortrag, den Adolf Friedrich im Rahmen der Luziensteigkonferenz gehalten hatte: «So darf wohl gesagt werden, dass von dem Kursus Friedrich die stärksten und nachhaltigsten Impulse ausgegangen sind, sowohl für jeden einzelnen Kursteilnehmer als auch für das Ganze des Volksdienstes.»²²² 1931 absolvierte die Leiterin der SVV-Personalabteilung einen Studienaufenthalt bei der Anstalt für Arbeitskunde in Saarbrücken; «in Verbindung mit dem ebenfalls dort anwesenden wissenschaftlichen Leiter der Anstalt für Arbeitskunde, Professor Dr. ing. A. Friedrich», hatte sie «wertvolle Einblicke und Anregungen gewonnen für neue Prüfungsmethoden für neu Einstellende, die ohne Zweifel auch uns wertvolle Fingerzeige geben».²²³ Der deutsche Arbeitswissenschaftler war dann im Mai 1931 auch auf der Luziensteig anwesend: «Mit doppelter Freude begrüsst wir [...] einen geborenen Führer in unserer Mitte, dem wir schon vor zwei Jahren unvergessliche Stunden auf der Steig verdanken durften, Herr Prof. Dr. ing. A. Friedrich, Karlsruhe. Mit dem ganzen Einsatz seiner

Persönlichkeit erläuterte er während zwei vollen Tagen das Thema «Menschenführung».» Der Bericht führte dann weiter aus: «Ausgehend vom grossen Kampf unseres Zeitalters: Vom Kampf des natürlichen Menschen gegen Einzwängung und für Wahrung des eigenen seelischen Rhythmus, sprach Prof. Friedrich über wahren und falschen Gehorsam [...].»²²⁴

Über die im August 1932 stattfindende 11. SVV-Personalkonferenz auf der Luziensteig wurde im selben bewundernden Duktus berichtet: «Drei volle Tage waren diesmal den tiefschürfenden Ausführungen von Prof. Dr. ing. A. Friedrich, Karlsruhe, eingeräumt worden, der mit seiner gewohnten Meisterschaft über Ertüchtigung zur Selbstführung, Pflege des Gemeinschaftslebens und der Gemeinschaftsarbeit, sowie über Instruktion, Anlernung und Ausbildung in den Betrieben sprach.»²²⁵

Der «grosse innere Gewinn der Volksdienstgemeinde» konnte noch gesteigert werden, als der Referent im Oktober 1932 an einer durch das Betriebswissenschaftliche Institut und das Gewerbehygienische Institut der ETH Zürich sowie das Psychotechnische Institut Zürich unterstützten Sozialkonferenz des SVV als Hauptreferent auftrat und «verschiedene Vorträge über «Probleme der Menschenführung» hielt. Die Resonanz des Anlasses war wiederum beträchtlich: «Fast alle grossen Fabriken und Eidg. Verwaltungen hatten sich durch ihre Direktoren und Betriebsleiter vertreten lassen. Im Anschluss an die Sozialkonferenz hielt Prof. Friedrich Vorträge in Luzern, Uzwil, Baden und Basel.»²²⁶

Studienreisen nach Deutschland und Italien: «Ruhe, Pünktlichkeit und Sauberkeit»

Das Gegenstück zu den oben erwähnten Besuchen waren die vielen Auslandsreisen von SVV-Zentralleiterinnen. 1934 unternahmen die beiden Top-Frauen des SVV, Else Züblin-Spiller und Marie-Luise Schumacher, Informationstourneen nach Italien und Deutschland, von wo sie «manche Anregung für bessere Arbeitsgestaltung nach Hause gebracht» hätten.²²⁷ «Solche Auslandsreisen erweitern den Blick und tragen dazu bei, den notwendigen Abstand zu der eigenen Arbeit zu gewinnen.»²²⁸ Dieser «Abstand» konnte dann auch verwendet werden, um sich in einer Zeit der Ungewissheit Mut zu machen: «Wir müssen lernen, uns den veränderten Verhältnissen anzupassen, zu sparen, mehr zu leisten; dann werden die uns vertrauten Betriebe auch weiterhin bestehen können. Mit Klagen und Jammern ändern wir gar nichts, nur mit freudigem Anpacken und Anpassen! Andere Länder mussten mit viel schwierigeren Verhältnissen fertig werden als wir. Wie oft hat sich ein grosses Unglück zum Segen für Menschen und Völker ausgewirkt! Wir werden vielleicht einen Teil unserer hohen Lebenshaltung opfern müssen, dabei lernen wir aber auch das Einfache wieder zu schätzen. Gewiss ist es, dass alle Mitarbeiter unseres Verbandes das ihrige dazu beitragen, dass die Kosten der Verpflegung durch äusserste Sparsamkeit und richtige Ausnützung der Lebensmittel verbilligt werden, damit der Gast auch mit weniger Einkommen gut ernährt ist. Wir haben dieser Seite der Betriebsführung immer unsere grösste Aufmerksamkeit gewidmet. Ebenso wichtig ist aber unseres Erachtens unser Ziel, Brücken zu bauen, d. h. dass wir uns mit allen Kräften bemühen, in dieser Zeit der Gegensätze, des Kampfes und der Verbitterung, neue Wege zu suchen und zu zeigen, was uns zusammenführen kann. Nur

wenn Arbeitgeber und Arbeitnehmer, Hoch und Niedrig gemeinsam aus der Wirrnis herauszukommen suchen, wenn Jeder dem Andern Verständnis entgegenbringen will und mit dem Entgegenkommen bei sich selber beginnt, werden wir diese schweren Zeiten überwinden.»²²⁹

Im «Korrespondenzblatt» vom Juli 1934 stimmte Marie-Luise Schumacher in einem Beitrag über «Sozialarbeit im neuen Italien» ein Hochlied auf die «Arbeit des Dopolavoro» an, die sie als «eigenartig und fesselnd» beschrieb: «Auffallend ist der Elan, der begeisterte Einsatz aller Kräfte. [...] Ebenso packend ist die Art und Weise, wie alle Schichten des Volkes, Kopf- und Handarbeiter, durch diese mächtige Organisation erfasst sind und irgendwie zu aktiver Mitarbeit geführt werden.»²³⁰

Besonderen Eindruck auf die SVV-Leitung machte das Deutsche Institut für nationalsozialistische technische Arbeitsgestaltung, wie das Deutsche Institut für technische Arbeitsschulung (DINTA) sich ab 1935 aufgrund seiner Integration in die Deutsche Arbeitsfront nannte.²³¹ Als Reaktion auf seine Teilnahme an der Leiterinnenkonferenz auf der Luziensteig schrieb Paul Wenz vom Düsseldorfer Institut einen Brief an die «Liebe Volksdienstgemeinde», in dem er sich mit der Arbeit der SVV-Frauen in den Fabrikantinen aus DINTA-Sicht befasste.²³² Der neue, ungewohnt harte Ton, der seit Juli 1934 im SVV-«Korrespondenzblatt» angeschlagen wurde, scheint von diesen Kontakten mit deutschen Arbeitswissenschaftlern inspiriert gewesen zu sein. Else Züblin-Spiller äusserste sich nun ebenfalls auffallend harsch zu SVV-Internas. Unter dem Titel «Marschbefehl» führte sie in der Juli-Ausgabe 1934 aus: «Wir müssen sorgfältig prüfen, auf welche Weise wir aus manchen Betrieben mehr herausholen, ihnen mehr Gäste zuführen können. – Diese Prüfung wird zur Folge haben, dass wir auch in Erwägung ziehen, ob nicht die Begeisterung einer neuen Leitung Änderungen hervorbringen könne. Wir müssen einfach neue Anstrengungen machen, um dem jetzt herrschenden Erneuerungswillen Rechnung zu tragen. Nach langer Prüfung haben wir beschlossen, nach der Luziensteig-Tagung eine grössere Zeit von Wechseln eintreten zu lassen, einer Reihe von Leiterinnen den Marschbefehl nach einem neuen Wirkungskreis zu erteilen.» Die Augustnummer brachte einen Warnruf gegen «die erhöhten kommunistischen Treibereien» und die «heimlichen Sowjet-Anhänger», denen «auf dem Gebiet der Sabotageversuche besonders wichtige Rollen zugeordnet» seien. Kryptokommunisten würden «durch geschickte, systematische Ausnützung von Kleinigkeiten» Unruhe stiften; «eine Probe dieser Quertreibereien» habe der SVV «kürzlich in der Baukantine Stadion St. Jakob Basel» zu spüren bekommen.²³³

Im Februar 1935 erwiderte Else Züblin-Spiller das positive Bild, welches das DINTA vom SVV gezeichnet hatte: «Ende Oktober war ich einige Tage in Düsseldorf, um an einer Veranstaltung des DINTA teilzunehmen. Unsere Frl. Schumacher hatte in der letzten Oktoberwoche einem Führerkurs unter Leitung von Herrn Obergeringenieur Arnhold beigewohnt. Das DINTA empfing uns beide in echter Kameradschaft, liess uns an allen offiziellen Veranstaltungen teilnehmen und bot uns dadurch einen sehr interessanten Einblick in das neue Deutschland.» Die SVV-Zentralleiterin strich vor allem «die grosse Ruhe, Pünktlichkeit und Sauberkeit», die im nördlichen Nachbarland herrsche, heraus. «Während man z. B. in London alle paar Schritte auf Bettler und Hausierer stösst, fällt einem im Rheinland das

absolute Fehlen aller dieser Gestalten auf. Die Industrie ist zum Teil sehr gut beschäftigt, die Arbeitslosigkeit stark zurückgegangen. Ein positiver Wille hat das Volk, vor allem die Jungen erfasst. Man will aus der Not herauskommen und zwar aus eigener Kraft. Die Löhne sind zum Teil sehr klein, aber die Opferfreudigkeit weiter Kreise gross.» Als besonders originell wurde die Idee der «S. O. S.-Kommissionen» im Betrieb bezeichnet, wobei die drei Buchstaben des internationalen Seenotzeichens hier für «Sauberkeit/Ordnung/Sicherheit» stehen. Aufgrund von «drei grossen Programmreden» des «Führers des DINTA» konnten die SVV-Frauen «weite Ausblicke in die Zukunft» und «wertvolle Anregungen» aus Deutschland mitnehmen.²³⁴ Im Anschluss an diesen Reisebericht wurden «grundsätzliche Ausführungen» Arnholds abgedruckt: Der Leiter des DINTA schlug grosse Töne an; «seit der Einordnung des Instituts in die Deutsche Arbeitsfront» hätte sich dessen Aufgabenkreis «gewaltig verbreitert»; weitsichtige Männer hätten schon in der Zeit des «Versailler Diktates» erkannt, dass «das letzte Aktivum, was uns geblieben war, der deutsche Mensch» sei. Um diesen «Schatz an Arbeitskraft und Arbeitsgeist [...] wieder zu wecken», sei erstens «die Schulung und Erziehung des deutschen Arbeitsmenschen», zweitens «der planvolle und richtige Einsatz aller Mittel der industriellen Menschenführung» und drittens «die Organische Gestaltung der Betriebe» an die Hand genommen worden. «Es ist eine alte Erfahrung, dass der gute Soldat auch ein guter Arbeitsmann ist. Wir müssen das wertvolle Erbgut unseres Volkes, seine kämpferischen, handwerklichen, seelisch-gemüthhaften Kräfte entwickeln. Wir müssen das Gefühl für sinnvolle Arbeit und echte Führung wecken. Im Glauben an eine Idee glauben wir zugleich an den Sieg des Natürlichen über das Unnatürliche, des Organischen über das Organisierte, des Geistes über die Materie.»²³⁵

Die Beziehungen des SVV zu Deutschland im allgemeinen und zum DINTA im besonderen blieben bis kurz vor Ausbruch des Zweiten Weltkrieges gut. Im Februar/März 1937 berichtete Frau Dr. Wyss-Peyer über die Ausstellung «Kampf dem Verderb» in Köln, die während zwei Wochen von täglich 8000–10'000 Menschen besucht worden sei: «Man mag sich zum deutschen Nationalsozialismus stellen wie man will, eines muss man ihm lassen, dass er seine Entscheidungen und Erlasse grosszügig durchführt und vor allem das Volk in den jetzt als notwendig erachteten Richtlinien zu beeinflussen sucht.» Auf «drastischen Riesenbildern» sei den Besuchern vorgeführt worden, welche Massnahmen Deutschland im «Kampf um die Rohstoff-Freiheit» (das heisst im «Kampf gegen Sachwertverluste» und «im Kampf um Nahrungsfreiheit») ergriffen habe.²³⁶ «Und wenn man nebenbei 4 grosse Landkarten studiert, welche im Verhältnis zu ihrer Bevölkerungszahl mit ausgeschnittenen Männlein besteckt sind, begreift man, dass Deutschland für seinen Überschuss an Menschen neuen Raum und neue Kolonien sucht. Während Russland pro km² nur einen Einwohner zählt, hat Amerika deren zwei, Frankreich acht und Deutschland gar deren elf. Und die Schweiz? Unwillkürlich denkt man bei dieser Darstellung an Grimms vortreffliches Buch «Volk ohne Raum».²³⁷ Besonders Eindruck gemacht hatte der Autorin «die grosse Lehrküche des Frauenwerkes in der Stadt», in der drei- bis viertägige, von einer «Gauleiterin» organisierte Kurse durchgeführt wurden: «Nach den Lehrtagen gehen die Frauen nach Hause zurück und haben in ihren eigenen kleinen Gauen ihrerseits die weiblichen Mitglieder des nationalsozialistischen Frauenkreises zu beeinflussen und auszubilden.

Trotz des sanften Zwanges, der dabei ausgeübt wird, scheinen die Frauen sehr befriedigt über die vielerlei neuen Anregungen, die sie weiter zu verbreiten imstande sind – und wieder staunt man über die Disziplin und Hilfsbereitschaft in allen diesen Kreisen.»²³⁸

Im Sommer desselben Jahres schilderte wiederum Else Züblin-Spiller «Allerlei Impressionen» von ihrem Besuch in Berlin, wie sie vorbeifuhr «am mächtigen Luftfahrtministerium von General Göring, das uns in seiner gewaltigen schönen Architektur immer wieder auf's Neue imponierte. Das in der Nähe liegende Reichskanzlerpalais sieht daneben geradezu schlicht aus; einen gewaltigen Bau bewohnt Dr. Goebbels mit seinem Ministerium für Propaganda und Volksaufklärung. [...] Überhaupt muss der Hoch- und Tiefbau nicht über Arbeitslosigkeit klagen, Strassen und Häuser werden umgebaut; alles wird verschönert und erneuert und in wenigen Jahren wird das trostlose Berlin der Nachkriegszeit verschwunden sein.» Else Züblin-Spiller hatte «die Berliner Tage natürlich auch zu allerlei Besprechungen benützt, die uns einen Einblick in die Verhältnisse des neuen Deutschland geben sollten. Wir haben einen tiefen Eindruck von der zuversichtlichen, ja oft freudigen Stimmung des Volkes erhalten. Gewiss ist, dass manche intellektuelle Kreise unter dem Zwang der einseitigen Abgeschlossenheit leiden, dass diejenigen, welche nicht zur herrschenden Partei gehören, wissen, dass sie still und ohne viel Aufhebens ihren Weg zu gehen haben; andererseits imponiert die Tatsache, dass die Arbeitslosigkeit fast verschwunden ist und dass für die Arbeiterschaft in weitgehender Weise grosszügig gesorgt wird. – Viele Postulate, die wir seit Jahren im Volksdienst verfechten, sind in Deutschland zu einer Selbstverständlichkeit geworden.»²³⁹ Im Oktober 1937 folgte ein Bericht vom «II. Internationalen Kongress für gärungslose Früchteverwertung» in Berlin (2.–5. August);²⁴⁰ an dem der SVV aufgrund einer Einladung der «Deutschen Reichsregierung» teilnahm, und im Februar 1938 ein zweiter von der «Internationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt» (9.–20. Oktober);²⁴¹ eine Bemerkung über «Frauenarbeit» hielt fest: «Deutschlands Frauen müssen in erster Linie helfen, die Forderungen der einfachen Ernährung durchzusetzen, denn das Land leidet in mancher Beziehung Not. Es ist sehr bedeutsam, wie die führenden Männer des neuen Deutschland sich der klugen Frauen als Helferinnen bedienen. Man könnte anderorts viel davon lernen.»²⁴²

Die Julinummer 1938 enthielt den letzten Bericht über eine Reise ins nördliche Nachbarland unter dem Titel «Maienfahrt nach Süddeutschland»; Marie-Luise Schumacher gab darin die «Eindrücke, die wir unterwegs von einem intensiv arbeitenden Volk gewonnen haben», wieder: «In Deutschland wird zur Zeit der Frage der Arbeiterkantinen grösste Aufmerksamkeit geschenkt und alles aufgeboten, um den Arbeiter zum «warmen Mittagessen» zu bekehren. Bisher war es fast überall üblich, dass dieser seinen Stullen, d. h. mit Wurst und Käse belegte Brote nebst einer Flasche Bier, von zu Hause mitbrachte und sie – sehr häufig – neben der Maschine verzehrte, ohne in der Arbeitspause die Fabrik zu verlassen. Nun wird von der deutschen Arbeitsfront und ihrer Abteilung «Kraft durch Freude» die Einführung von Kantinen mit warmer Verpflegung als dringende Notwendigkeit gefordert sowohl vom Gesichtspunkt der Verbrauchlenkung aus, als auch dem der zweckmässigen Ernährung und Freizeitverbringung des Arbeiters. [...] Grösstes Interesse begegneten darum überall Frau Dr. Züblins Ausführungen über Werden und Wachsen, über Ziele, Aufgaben und Arbeitsmethoden des Volksdienstes. Es besteht in

Europa ja nirgends eine ähnliche Institution.»²⁴³ Das «organische» Gesellschaftsverständnis, die Betriebsgemeinschaftsideen und die Hochschätzung der «sozialen Arbeit» von Frauen im nationalsozialistischen Deutschland erwiesen sich damit in den 1930er Jahren als Grundlagen für eine relativ enge Kooperation des SVV mit verschiedenen deutschen Einrichtungen, die sich im Umfeld von Ernährung und Arbeit betätigten.²⁴⁴ Die Kontakte zur angelsächsischen Welt wurden in dieser Phase weit weniger gepflegt als jene zu Deutschland; Berichte aus England oder den USA waren selten und auch weit weniger von einem bewundernden Unterton geprägt als jene aus dem Norden und dem Süden der Schweiz.

Der schweizerische Standpunkt im Zweiten Weltkrieg

Diese Affinität, die im Bereich der ordnungspolitischen und der arbeitsmethodischen Vorstellungen zwischen dem SVV und deutschen Institutionen und Organisationen herrschte, war indessen nicht mit einer entsprechenden innenpolitischen Haltung verbunden. Schon 1933 markierte der SVV eine deutliche *Distanz zu den Fronten*, die allerdings in einer Weise artikuliert wurde, die gerade wiederum eine weitgehende Adaption volksbiologischer Gedanken zum Ausdruck brachte. 1933 wurde in der Septembernummer des SVV-«Korrespondenzblattes» ein Brief von E. Sulzer-Staehelin an die «liebe Volksdienstgemeinde» abgedruckt, in dem zuerst an 1291 und den Kampf gegen die Habsburger erinnert und dann ausgeführt wurde: «Wiederum hat die Schweiz ein System zu verteidigen. Diktatur soll in der Welt wieder Ordnung schaffen, scheinbar siegend hebt sie ihr Haupt: weil eben die alten Systeme krank waren, ist sie zur Macht gekommen, aber sie ist nicht DAS System, das aufwärts führen kann. [...] Auch in unserer Demokratie ist Vieles faul, denn in unsere Freiheit hat sich Knechtschaft eingeschlichen. Unsere Aufgabe besteht darin, die Auswüchse in unserem Volksleben herauszuschneiden.»²⁴⁵ Einen Monat später findet sich im selben Organ ein Schreiben von Jakob Lorenz, das ein vehementes Plädoyer für «Verinnerlichung» enthielt, um dann mit dem Satz zu enden: «Nicht «Harus», sondern «Grüess Gott» und «bhüet Gott» sagt Eurer J. Lorenz.»²⁴⁶ Als sechs Jahre später der Zweite Weltkrieg ausbrach und die Schweizer Armee mobil machte, verschwand die Deutschlandfaszination im Schatten des nationalen Standpunktes: «So ist unser Verband, getreu seiner Tradition, wieder restlos bereit, seine Dienste und Erfahrungen Heimat und Volk zur Verfügung zu stellen, sei es seinen Wehrmännern an der Grenze oder der Zivilbevölkerung im Hinterland», hielt der Jahresbericht von 1939 fest.²⁴⁷ Bereits im Oktober 1939 war eine Instruktion über «Massnahmen gegen die Einflüsse des Nervenkrieges» erfolgt, in der dargelegt wurde, «die psychologische Waffe» würde «von den Kriegführenden gegen den Feind gerichtet. Sie soll die Stimmung des Volkes und der Armee zermürben. Der innere Halt, der Glaube an das moralische Recht soll erschüttert werden. In düsteren Farben wird die Aussichtslosigkeit der Zukunft gemalt.»²⁴⁸ Im Januar 1940 schrieb Else Züblin-Spiller: «Nicht nur die Soldatenstuben, in denen warme Mütterlichkeit herrscht, waren vor 25 Jahren etwas Neues, auch unsere Arbeiterkantinen und Wohlfahrtshäuser bedeuten einen grossen Schritt vorwärts in der sozialen Arbeit. Gerade hier, wo heute die Schwere der Zeit zu drücken beginnt, muss die geistige Landesverteidigung Wurzeln fassen.»²⁴⁹ Einen Monat später

hielt dieselbe Autorin zur Unterstützung der Schweizerischen Nationalspende fest: «Unsere Sammlung soll vor aller Welt das Eine beweisen: die unzerstörbare Verbindung unseres Volkes mit seiner Wehrmacht.»²⁵⁰

Die Führerideologie schien indessen weiter zu wirken; Else Züblin-Spiller erklärte 1944, die Ideen Adolf Friedrichs, die in den Jahren vor dem Krieg eine «gute Aufnahme» fanden, seien «auch heute noch wegleitend». Doch die berufsständisch-antigewerkschaftlichen Implikationen, die diese Ideologie in den 1930er Jahren prägten, waren weitgehend verschwunden. Die SVV-Präsidentin legte sich mit solchen Äusserungen auch nicht mehr auf die Linie des Friedensabkommens in der Maschinen- und Metallindustrie von 1937 fest, sondern sprach von «Arbeitsverträgen»; in diesem Zusammenhang erwähnte sie auch die chemische Industrie, in der die gewerkschaftlich organisierte Arbeiterschaft gerade 1944 in einer harten Auseinandersetzung den ersten Gesamtarbeitsvertrag in einer wichtigen schweizerischen Exportindustrie erkämpft hatte.²⁵¹ Damit setzte sie nicht mehr auf eine Zurückdrängung des Gewerkschaftseinflusses, sondern akzeptierte die Einbindung der ganzen Arbeiterbewegung in das *collective bargaining* auf dem Arbeitsmarkt und in das staatliche Institutionengefüge. Als Adolf Friedrich sich im November 1948 im SVV-«Korrespondenzblatt» wiederum mit einem längeren Beitrag über «Betriebswirtschaftliches Denken und Fühlen» zu Wort meldete, zündeten seine Argumente in keiner Weise mehr; die Ausführungen stellten eher ein persönliches Rückzugsgefecht dar unter dem Motto: «Ringens in und um sich selbst».²⁵²

Im selben Jahr 1948 starb Else Züblin-Spiller; auf dem SVV-Präsidium folgte ihr Ernst Kull nach, der gleichzeitig in der Eidgenössischen Finanzverwaltung tätig war. Kull, der sich seit den ausgehenden 1930er Jahren eine starke Position in den SVV-Führungsgremien geschaffen hatte, avancierte auch zum Theorieautor des Verbandes, dessen Mission er immer wieder mit starken Worten vortrug.²⁵³ Kulls souveräner Griff nach der SVV-Macht sollte ihm allerdings auch zum Verhängnis werden; 1953 musste er im Gefolge einer Finanzaffäre seinen Hut nehmen. Unter dem Titel «Dr. Kull, der Volksdienst, das Finanzdepartement und die PTT» rollte «Die Tat» den Fall Kull 1956 nochmals auf. Laut einem Gewährsmann soll Kull Mitarbeiterinnen in einer Weise «terrorisiert» haben, dass schliesslich «so etwas wie eine »psychiatrische Volksdienstkrankheit« aus[brach]». Nach einer Amerika-reise wurde er von 20 Leiterinnen, die «ihr Frauenwerk einem einzigen Mann ausgeliefert» sahen, anlässlich einer Vorstandssitzung gestürzt: «Es war wie bei Mussolinis Abgang», hielt die Presseberichterstattung fest.²⁵⁴

Damals zeichneten sich für den SVV bereits neue Expansionschancen ab. «Es ist ein sehr erfreuliches Zeichen der Aufgeschlossenheit für soziale Zeitprobleme, dass immer mehr private und öffentliche Unternehmen dazu übergehen, für eine gesunde, billige Verpflegung ihres Personals zu sorgen. Von Jahr zu Jahr erweitert sich nun das Arbeitsfeld des Volksdienstes», stellte die «Neue Zürcher Zeitung» im Sommer 1947 fest.²⁵⁵ Diese Aussage sollte sich in den folgenden Jahren bestätigen. Als 1950 die Ära eines beschleunigten Wirtschaftswachstums einsetzte, befand sich der SVV im Banne jenes regenerierten, attraktiven *Amerikaleitbildes*, das die schweizerische Gesellschaft insgesamt zu prägen begann. Die neue Orientierung förderte vor allem neue Konsumformen (Selbstbedienung) und die Erprobung neuer Organisationsmethoden (bessere Kapazitätsauslastung).

Das neue Selbstbewusstsein der SVV-Leitung zeigte sich vor allem darin, dass

nun weit stärker als bisher die fachliche Kompetenz und das spezialisierte Know-how hervorgehoben wurden. Die Appelle an die Unternehmer, sich rechtzeitig um arbeitsorganisatorische Belange auch im Bereich der Wohlfahrtshäuser und der Fabrikantinen zu kümmern, häuften sich. Der Jahresbericht 1948 stellte fest: «Unsere langjährige Erfahrung hat leider gezeigt, dass vielen Unternehmern und Architekten das Verständnis für den rationellsten Arbeitsgang zur Vermeidung von unnützen Schritten und unzweckmässigen Bewegungen im Verpflegungsgrosshaushalt immer noch nicht ganz aufgegangen ist.» Aufgrund dieser Diagnose erfolgte die Aufforderung, Bauherren und Architekten sollten sich «beim Neu- oder Umbau eines Wohlfahrtsbetriebes von Anfang an zu enger Zusammenarbeit mit uns bereit finden».²⁵⁶ Drei Jahre später wurde ausgeführt: «Erfahrung und Einsicht führen die Arbeitgeber mehr und mehr dazu, die wichtigen Probleme, die sich mit dem Bau und dem Betrieb einer Arbeiterverpflegungsstätte stellen, im Sinne der rationellen Arbeitsteilung den Fachleuten zu überlassen.» Weil das «aus dem ökonomischen Prinzip abgeleitete Rationalisierungsgebot der Arbeitsteilung in der Wirtschaft [...] die Spezialisierung» gebiete und «Fragen der zweckmässigen Ernährung der Arbeiterschaft [...] weitab von den spezialisierten Produktionsaufgaben des einzelnen Unternehmens» lägen, falle eine direkt durch die Firmenleitung organisierte Kollektivverpflegung suboptimal aus: «Mit einem Wort, die unternehmereigene Kantine ist häufig allen Gefahren und Nachteilen der Zufälligkeit, der Eigenbrötlei und des Laientums ausgesetzt.»²⁵⁷

9 Der «Volksdienst» an der Arbeit: Mahlzeitenstruktur, Servicemodelle, Rationalisierung der Küche und Ästhetisierung der Mahlzeit

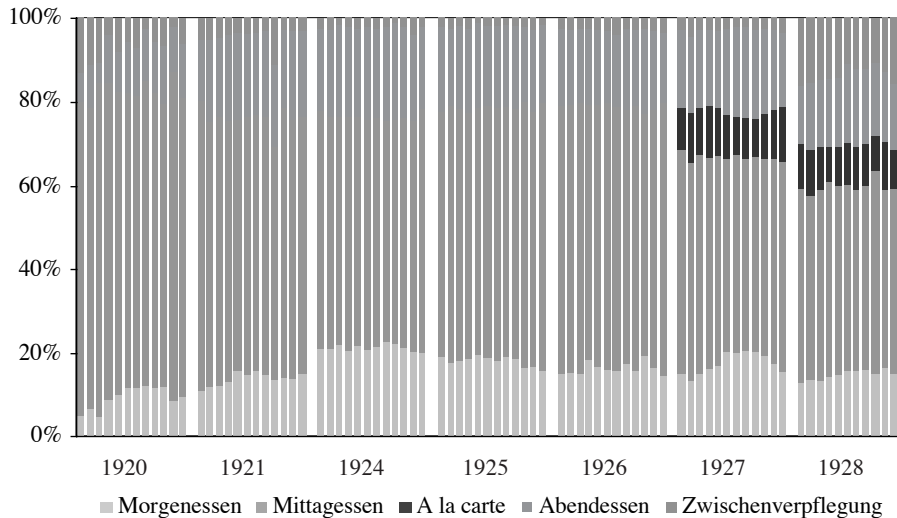
«Erfolg basiert immer auf Arbeit, nie nur auf Glück».¹ In diesem Kapitel wird die Arbeit, die den langfristigen Erfolg des SVV garantierte, analysiert. Dabei wird zuerst ein Blick auf die vom SVV gebotene Verpflegung geworfen: Zu welchen Tageszeiten wurden Mahlzeiten nachgefragt und aus welchen Speisen waren diese zusammengesetzt? Wie wirkte sich die Konjunkturentwicklung auf die Nachfrage in den Kantinen aus? Und wie «gesund» war das Essen, das die SVV-Küchen auf die Tische brachten? Welcher Stellenwert konnte im pragmatischen Kontext der Fabrikantine einer «Verwissenschaftlichung» der Ernährung zukommen? Anschliessend geht es um das Servieren der Mahlzeiten. Besondere Aufmerksamkeit findet die Geschichte der Selbstbedienung, an deren Einführung in der Schweiz der SVV einen massgeblichen Anteil hatte. Der letzte Teil des Kapitels befasst sich mit der Rationalisierung der Küche und mit den Auswirkungen dieses *new housekeeping* auf die Atmosphäre im Speisesaal.

9.1 Mahlzeitenangebot und -nachfrage in den SVV-Betriebskantinen

Was die *Nachfrage nach Morgen-, Mittag- und Abendessen* sowie nach verschiedenen Formen der Zwischenverpflegung betrifft, so existieren für die 1920er Jahre – genauer für die Jahre 1920/21 und dann wieder für die Jahre 1924–1928 durchgehende Monatsdaten, die es ermöglichen, einen Wandel darzustellen.² Im Gegensatz zu den 1980er Jahren, als der Anteil der «Essen» (Mittag- und Abendessen) an allen Mahlzeiten nur noch knapp über einem Viertel lag, betrug diese Quote in den 1920er Jahren um 80 Prozent, um jedoch 1929 signifikant zu sinken.³ Fig. 18 zeigt aufgrund von Daten, die seit 1927 vorliegen, wie sich die A-la-carte-Gerichte entwickelten; werden diese zu den Mittagessen gerechnet, dann fällt die Rückbildung der Mittagessen seit diesem Zeitpunkt etwas schwächer aus; der Anteil der traditionellen Hauptmahlzeit des Arbeitstages fällt im ganzen Zeitraum zwar nie unter 50 Prozent, liegt jedoch um die Mitte des 20. Jahrhunderts sichtlich unter den Werten von 1920. Der zunehmende Übergang zum Schichtbetrieb verringert, wie der SVV-Jahresbericht von 1927 festhielt, «einerseits die Zahl der regelmässigen vollen Mahlzeiten, während sich andererseits die Notwendigkeit ergibt, in den kurzen Arbeitspausen geeignete Speisen und Getränke bereit zu halten. Wir verlegten diese Ausgabe meistens in die Fabrikräume selbst, sei es durch Hinbringen von der Kantinenküche aus, sei es durch Eröffnung eines Buffetbetriebes in einem Raum der Fabrik. Denn nur so ist es möglich, dem Arbeiter in der kurz bemessenen

Fig. 18: Struktur der Mahlzeiten in SVV-Fabrikkantinen, 1920–1921 und 1924–1928

Anteile verschiedener Mahlzeiten (Monatswerte in %)

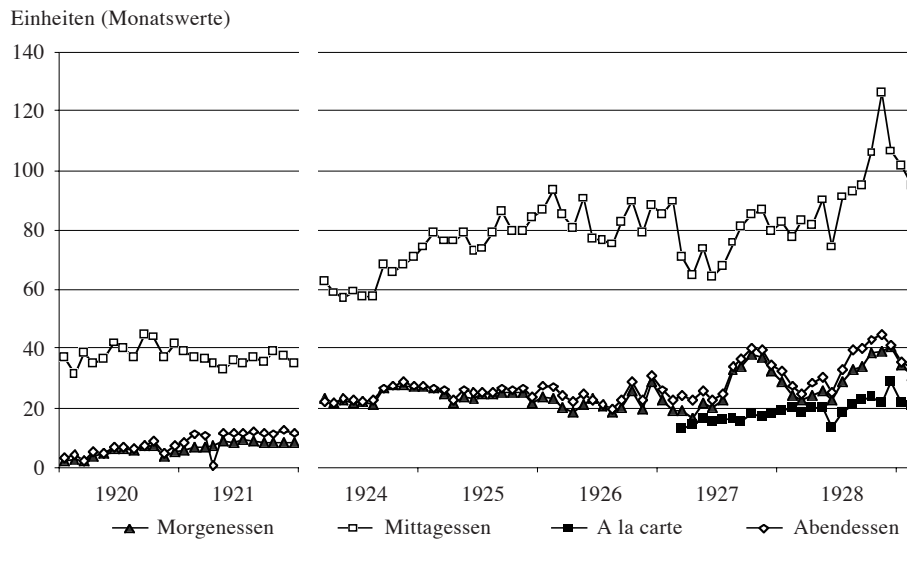


Quelle: SVV Kb 1920–1921, 1924–1928.

Schichtpause zu der willkommenen warmen Stärkung zu verhelfen. Die Abgabe von Milch und Kaffee als «Znüni» in den Betrieben mit normaler Arbeitszeit wird besonders von der auswärtswohnenden Arbeiterschaft lebhaft benützt.»⁴

Fig. 19 macht die ähnliche Verlaufsform von Abend- und Morgenessen sichtbar; dies lässt darauf schliessen, dass ein (eher geringer) Teil der Belegschaft der Betriebe, in denen der SVV die Kantine führte, sich vollumfänglich hier ernährte. In diesen Statistiken allerdings nicht enthalten sind die zahlreichen Arbeitskräfte, die ihr Mittagessen in Fortführung einer alten Verpflegungsform noch immer von zu Hause mitbrachten und es dem SVV-Personal zum Aufwärmen übergaben. «Vielen Arbeitern wurden die Speisen, die sie mitbrachten, gewärmt», wurde im SVV-Jahresbericht von 1922 vermerkt,⁵ und auch 1923 war von einer zusätzlichen «Frequenz» die Rede, «die sich aus der Wärmung von Speisen ergibt, welche tausende von Arbeitern selbst mitbringen».⁶ Die in Kapitel 6 geschilderten Verhaltensweisen waren nach dem Ersten Weltkrieg keineswegs verschwunden; wollte der SVV die Arbeiterinnen und Arbeiter stärker in die Kantinen integrieren, so durfte er jene, die das Essen von zu Hause mitbrachten, nicht aus seinem Serviceangebot ausschliessen, sondern musste auch ihnen Dienstleistungen anbieten und sie mit der Kollektivverpflegung bekannt machen, um sie längerfristig aus der familiären Endoküche in die betriebliche Exoküche überzuführen.

In bezug auf die *saisonalen Muster* stellte die SVV-Berichterstattung immer wieder eine allgemeine Sommerflaute fest und bezeichnete den Winter als die beste Zeit der Kantine. Für diese jahreszeitliche Diskontinuität wurden dabei vor allem Wettereinflüsse verantwortlich gemacht: «Mit den ersten Frühlingsschwalben schwir-

Fig. 19: Entwicklung der Mahlzeiten in SVV-Fabrikantinen, 1920–1921 und 1924–1928

Quelle: SVV Kb 1920–1921, 1924–1928.

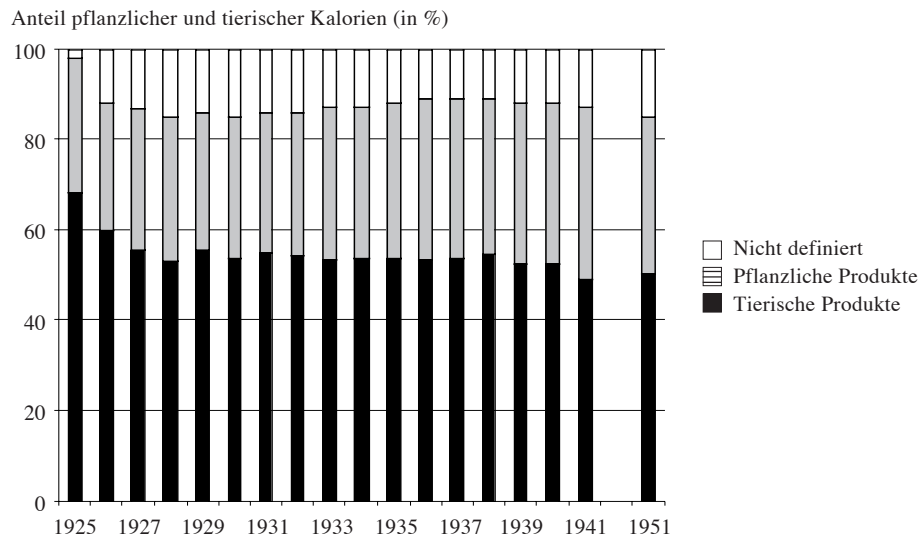
ren auch die Velos unserer Arbeiter wieder im Lande herum, besonders wo die Strassen von der Fabrik zur Wohnung gut sind, wie in der Ost- und Nordostschweiz. Der Stossseufzer einer Leiterin, der Winter möge im Interesse eines besseren Kantinenbesuches bald einsetzen und lange dauern, ist dies Jahr zur Genüge in Erfüllung gegangen! Die grosse Hitze des letzten Sommers hat ebenfalls starken Einfluss auf den Besuch unserer Betriebe gehabt! Da hiess es mit allem Spürsinn erfrischende Getränke und Speisen bereithalten, wollte man nicht zusehen, wie die Leute es vorzogen, mit einer kalten Wurst und einem Stück Brot die Mittagspause am Waldrand zu verbringen. Glückliche, wer über Kühlanlagen, gute Keller und kühle Kantinenräume verfügte.»⁷

Eine Auswertung der vorliegenden Daten zeigt, dass ein deutlicher Jahreszyklus nicht vorlag. Die saisonalen Schwankungen waren erratisch, die Plus- und Minusabweichungen der Monatswerte unregelmässig. Interessant ist allerdings die Frage, wie gross die Streuung der Besucherfrequenz um die monatlichen Durchschnittswerte, oder, anders ausgedrückt, wie konstant der Kantinenbesuch war. Die Variationskoeffizienten (die Quotienten aus den jeweiligen Standardabweichungen und den arithmetischen Mittelwerten) für die Jahre 1920/21 und 1924–1928 zeigen, dass 1921 im Vergleich zu 1920 eine Stabilisierung der Frequenz der Kantine eintrat; die Werte für die drei Jahre 1924–1926 liegen dann zwar höher als jener für 1921, jedoch niedriger als jene für die Jahre 1927/28. Die «Kundentreue» nahm somit gegen Ende des Jahrzehnts wiederum ab. Vor allem ab 1927 nahmen die Fluktuationen zu; gleichzeitig weitete sich, wie bereits Fig. 18 zeigte, der Anteil der Zwischenverpflegungen aus. Das lässt auf eine Reorganisation des

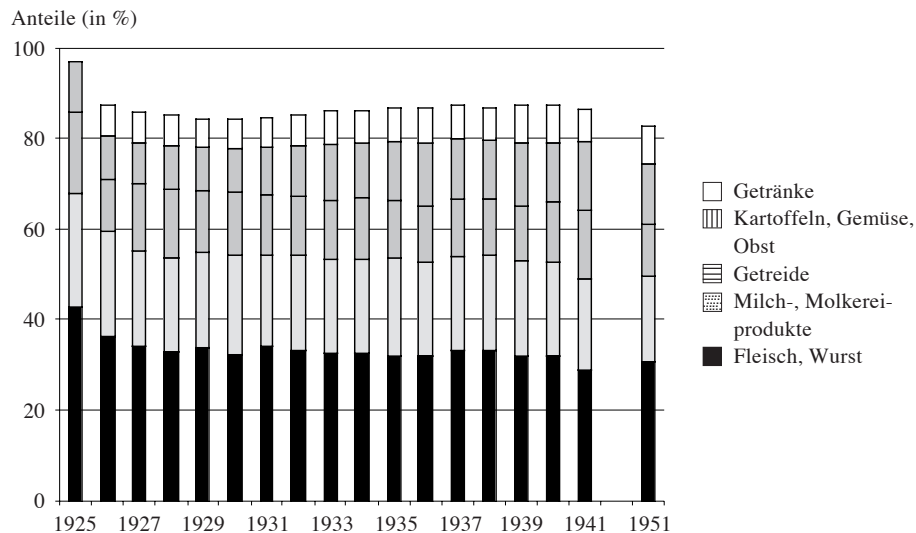
industriellen Arbeitsprozesses schliessen, welche die Arbeitskräfte stärker aus dem angestammten Lebensrhythmus und dem familiären Arbeitszusammenhang herausriss und sie von verschiedenen Formen der betrieblichen Kollektivernährung abhängig machte. Im Frühjahr 1929 wurde im «Korrespondenzblatt» des SVV festgehalten, es sei vor allem der Schichtbetrieb, der «eine völlige Störung des bisherigen Kantinenbetriebes» bringe: «Zwischenverpflegung tritt weitgehend an Stelle der bisherigen festen Mittagessen, das die Arbeiterinnen jetzt vor oder nach der Arbeit zu Hause einnehmen können.»⁸ Zudem brachte der (relative) Konjunkturaufschwung der ausgehenden 1920er Jahre auch eine zusätzliche Nachfrage nach Kantinenmahlzeiten. «Der Ausbau des Fabrikareals führt eine grosse Zahl von Bauleuten ins Wohlfahrtshaus und lässt den Umsatz heraufschnellen. – Denn diese Bauleute haben einen wackern Hunger und sind zudem die viel zufriedeneren und weniger «gschnäusigen» Esser als die Fabrikarbeiter. Bewegung in frischer Luft ist halt ein besserer Appetiterwecker als die Luft der Fabriksäle und das stundenlange Bedienen der Maschine.»⁹

Nährstoffe und Nahrungsmittel: die Rohstoffe der Küchen

Für die Jahre 1925–1941 und 1951 liegen globale Daten über die Einkaufstätigkeit aller SVV-Kantinen vor.¹⁰ Aus diesen Unterlagen kann über diesen Zeitraum hinweg die *Struktur des Nahrungsmittelverbrauches* rekonstruiert werden.¹¹ Fig. 20 zeigt, dass die vegetabile Komponente der Kantinenkost im Verlaufe dieses Zeitraumes zunahm. Fig. 21 fasst das relative Gewicht einzelner Gruppen von Nahrungsmitteln zusammen und gibt den rückläufigen Anteil von «Fleisch und Wurst» wieder; die Kategorie «Kartoffeln, Gemüse und Obst» konnte hingegen etwas zulegen. Auch Getränke (Kaffee, Schokolade, Most) wurden tendenziell wichtiger. Weil der SVV in der Periode 1925–1941 eine rasche Entwicklung durchmachte und der Konsum aller Nahrungsmittel deshalb zunahm, ist es sinnvoll, die Entwicklung aufgrund umsatzdeflationierter Daten zu verfolgen. Tierische Produkte entwickelten sich rückläufig; ein deutliches Bild ergibt sich bei Fleisch, ein weniger klares bei Wurst und Milch. Demgegenüber stieg die Bedeutung von Gemüse und Obst an; bei Kartoffeln ist ebenfalls ein steigender Trend zu beobachten, während Hülsenfrüchte marginal waren und es auch blieben. Bei Mehlspeisen zeigt sich ein Bedeutungsschwund von Brot; hier muss allerdings bedacht werden, dass Brot ein Nahrungsmittel war, das häufig von zu Hause mitgebracht und dann – zum Beispiel mit einer Portion Speck oder Käse – als Zwischenverpflegung verzehrt wurde. Ein solches Konsummuster würde auf die erste Phase der Industrialisierung zurückverweisen: Brot wurde damals populär, weil es insbesondere als Bestandteil einer transportablen Zwischenmahlzeit gut in die «Lebensform der Fabrik» integriert werden konnte. Ab 1933, als in der Schweiz die Auswirkungen der Weltwirtschaftskrise besonders hart empfunden wurden, verzeichnete Brot als relativ billiger Lieferant von Kohlenhydraten wieder ein kleines Zwischenhoch. Gegenläufig zum Brot entwickelte sich das Gebäck; insbesondere bis 1933 nahmen diese Produkte, deren sich das SVV-Kantinenpersonal häufig mit besonderer Liebe annahm, signifikant zu – zwischen 1933 und 1938 verloren sie wiederum an kulinarischem Terrain, um dieses jedoch in den ersten Kriegsjahren bei weitem wieder

Fig. 20: Struktur des Nahrungsmittelverbrauchs in SVV-Fabrikantinen, 1925–1951

Quelle: SVV Jb 1925–1951.

Fig. 21: Anteil einzelner Produktkategorien am Gesamtverbrauch der SVV-Fabrikantinen, 1925–1951

Quelle: SVV Jb 1925–1951.

wettzumachen. Bei den Getränken und beim Zucker sind die Trends nicht einheitlich. Kaffee und Schokolade – es ist hier nicht möglich, flüssig/fest zu unterscheiden – legten leicht zu; der Mostbedarf war instabil, während Zucker gerade in den Krisenjahren wieder an Bedeutung gewann. Insgesamt findet sich die vom SVV in seinem Jahresbericht von 1936 gemachte Aussage, die Kantinen hätten sich «mehr denn je den billigen, guten Lebensmitteln» zugewandt, durch die Daten bestätigt. Im selben Jahr wurde auch auf die «wichtige Erziehungsarbeit» hingewiesen, die deshalb zu leisten sei, weil die Gäste schon im Frühling neue Kartoffeln, Bohnen und auch Obst verlangen würden, «die erst im Sommer und Frühjahr in schweizerischen Feldern und Gärten geerntet werden können»; gleichzeitig wurde die Hoffnung ausgesprochen, die Abwertung des Schweizerfrankens im September 1936 und die damit verbundene Teuerung bei den importierten Lebensmitteln würden die finanziellen Aspekte des richtigen Einkaufens stärker in den Vordergrund rücken und zur angestrebten Hinwendung zu einer autochthon schweizerischen Kost beitragen.¹² Diese Veränderungen der Nachfragestruktur der Kantinenbetriebe hatten Rückwirkungen auf die Aufgaben der Küche. Die billigeren Nahrungsmittel erforderten eine zeitaufwendigere und gekonnte Zubereitung. «Darin liegt gewiss eine wichtige Aufgabe unserer Volksdienstbetriebe, dass die einfachen und billigen Lebensmittel wie Kartoffeln, Reis, Bohnen etc. so zubereitet werden, dass sie den Gästen schmecken.»¹³

Diese globalen Aussagen können differenziert werden, wenn die Ergebnisse einer Analyse, die Dr. med. Ernst Züblin 1925 vorgelegt hatte und die für das Jahr 1924 die *Durchschnittswerte pro Gast und Mahlzeit* berechnete, verwendet werden.¹⁴ Die Verbrauchsstatistik (Tab. 2) gibt die durchschnittlichen Verbrauchsmengen je Mahlzeit (Mittag- und Abendessen) wieder.

Generell fallen die starken Abweichungen von Mittelwerten der 14 Kantinen auf, die sich in verschiedenen Landesteilen der Schweiz befinden; wenn als Streuungsmass der Variabilitätskoeffizient zugrunde gelegt wird, dann stellen wir die geringsten Abweichungen bei Fett, Zucker und Fleisch fest; bei Butter, Milch, Kartoffeln und Brot ist das Bild bereits uneinheitlicher, und bei Würsten, Gemüse, Hülsenfrüchten und Käse ist die Streuung am grössten. Beim Fleischkonsum sticht der niedrige Wert bei Kantinen mit Selbstbedienung und bei einem vor allem von italienischen Arbeitskräften frequentierten Lokal hervor; in diesen drei Kantinen wird demgegenüber überdurchschnittlich viel Milch konsumiert. Was die Würste betrifft, werden sie nur in der Ostschweiz «häufig als Hauptmahlzeit genommen»; anderswo fällt – ebenso wie beim Käse – «der Znü nibetrieb wesentlich ins Gewicht». Der insgesamt geringe Butterverbrauch erklärt sich durch den relativ hohen Preis der Butter, der «eine ausgiebige Nachfrage ausschliesst», und durch den Umstand, dass verhältnismässig wenig Morgenessen abgegeben wurden. Hohe Fettwerte ergeben sich vor allem da, «wo viel Nachfrage nach Gebäck, Kuchen und speziell Kartoffeln» vorherrscht. Interessant ist ein Blick auf «die Gesamtwerte der hauptsächlichsten Kohlehydrate (Brot, Teigwaren, Kartoffeln und Zucker)». Die Streuung um den Mittelwert fällt hier am niedrigsten aus, was die Aussage ermöglicht, dass sich diese Produkte bis zu einem gewissen Grad gegenseitig ersetzten, so dass der Gesamtkonsum relativ stabil blieb. Um zu verdeutlichen, wie «verschieden die Neigungen der Soldaten für Genussmittel und Süssigkeiten sind», griff Züblin auf die Erfahrungen der «Soldatenstuben» zurück, die er auch für die

Tab. 2: Verbrauchsstatistik von SVV Betriebskantinen, 1924*Durchschnittlicher Verbrauch pro Gast und Mahlzeit, berechnet für 14 Betriebe*

| Betrieb, Region | Typ | Fleisch (gr) | Würste (Stk.) | Käse (gr) | Milch (lt) | Butter (gr) | Fett (gr) | Brot (gr) |
|-----------------------|-------------|-----------------|------------------|--------------|---------------|----------------|--------------|--------------|
| 1. Wollishofen | | 83,6 | 0,3 | 2,0 | 13,8 | 2,6 | 7,8 | 150,8 |
| 2. Schlieren | | 73,5 | 0,1 | 2,9 | 217,7 | 2,3 | 9,3 | 84,8 |
| 3. Horgen | | 33,3 | 0,1 | 0,5 | 269,2 | 1,3 | 14,9 | 60,3 |
| 4. Glattfelden | | 32,2 | 0,3 | 1,6 | 95,8 | 2,8 | 3,8 | 24,3 |
| 5. Schaffhausen | | 26,2 | 0,9 | 8,8 | 348,3 | 4,7 | 11,6 | 132,4 |
| 6. Rüti | | 85,3 | 0,2 | 4,1 | 185,2 | 5,7 | 11,3 | 74,6 |
| 7. Gonzen | | 88,9 | 0,2 | 26,9 | 400,0 | 6,6 | 7,0 | 305,9 |
| 8. Aarau | | 107,1 | 1,0 | 22,5 | 58,2 | 1,1 | 11,3 | 103,7 |
| 9. Emmenbrücke | | 89,5 | 0,4 | 14,9 | 409,7 | 8,3 | 22,9 | 122,1 |
| 10. Biel | Selfservice | 30,0 | 0,1 | 3,9 | 245,6 | 2,5 | 11,3 | 78,1 |
| 11. Grenchen | | 142,5 | 0,1 | 1,0 | 163,6 | 4,6 | 17,3 | 61,2 |
| 12. Langendorf | | 106,2 | 0,3 | 3,2 | 94,6 | 1,2 | 11,6 | 21,6 |
| 13. Klus/Balsthal | | 105,7 | 0,8 | 10,4 | 191,0 | 4,9 | 10,4 | 111,1 |
| 14. Uzwil | Selfservice | 45,8 | 1,1 | 3,3 | 213,8 | 3,5 | 15,2 | 88,9 |
| Standardabweichung | | 34,8 | 0,4 | 8,0 | 116,8 | 2,1 | 4,5 | 67,1 |
| Variationskoeffizient | | 46,4 | 88,5 | 106,2 | 56,2 | 56,1 | 38,2 | 66,2 |

Vergleich der Mittelwerte 1914 und 1924

| | | | | | | | |
|--------------------------------|-------|------|------|-------|-----|------|-------|
| Alfred Gigon 1914 (pro Tag) | 134,6 | 52,7 | 22,4 | 509,2 | 3,6 | | 334,8 |
| Mittelwert 1924 (pro Mahlzeit) | 75,0 | 0,4 | 7,6 | 207,6 | 3,7 | 11,8 | 101,4 |

| Betrieb, Region | Typ | Teigwa- ren (gr) | Kartof- feln (gr) | Hülsen- früchte (gr) | Zucker (gr) | Gemüse (gr) | Obst (gr) |
|-----------------------|-------------|---------------------|----------------------|-------------------------|----------------|----------------|--------------|
| 1. Wollishofen | | 26,1 | 182,7 | 32,0 | 10,9 | 109,0 | 38,3 |
| 2. Schlieren | | 11,4 | 154,0 | 7,1 | 15,0 | 47,7 | |
| 3. Horgen | | 10,0 | 65,7 | 1,8 | 21,2 | | |
| 4. Glattfelden | | 31,2 | 86,4 | 3,0 | 13,3 | 52,8 | |
| 5. Schaffhausen | | 15,1 | 101,9 | 2,5 | 18,1 | 18,4 | |
| 6. Rüti | | 15,2 | 330,8 | | 14,1 | | 48,1 |
| 7. Gonzen | | 48,6 | 78,4 | 10,6 | 10,4 | 15,3 | |
| 8. Aarau | | 36,9 | 139,8 | 7,9 | 23,2 | | |
| 9. Emmenbrücke | | 51,4 | 133,4 | 13,3 | 12,7 | 61,5 | 92,1 |
| 10. Biel | Selfservice | 17,6 | 93,1 | 3,1 | 11,1 | 17,4 | |
| 11. Grenchen | | 36,6 | 303,1 | 13,4 | 33,4 | | |
| 12. Langendorf | | 24,2 | 192,6 | 40,7 | 10,6 | 128,6 | |
| 13. Klus/Balsthal | | 20,5 | 263,8 | 34,8 | 10,2 | 7,2 | 1,8 |
| 14. Uzwil | Selfservice | 31,4 | 123,8 | 9,2 | 15,6 | 1,6 | |
| Standardabweichung | | 12,7 | 81,6 | 12,7 | 6,3 | 41,3 | 32,2 |
| Variationskoeffizient | | 47,1 | 50,8 | 92,3 | 40,0 | 89,9 | 71,4 |

Vergleich der Mittelwerte 1914 und 1924

| | | | | | | | |
|--------------------------------|------|-------|------|--|------|-------|------|
| Alfred Gigon 1914 (pro Tag) | | 171,6 | | | 34,9 | 117,6 | 20,5 |
| Mittelwert 1924 (pro Mahlzeit) | 26,9 | 160,7 | 13,8 | | 15,7 | 45,9 | 45,1 |

Quelle: E. Züblin 1925, S. 18; Gigon 1914.

«Arbeiterstuben» für relevant hielt: «Während die Bernertruppen fast nur Milch konsumierten, tranken Genfer und Zürcher meist Milchkaffee, Waadtländer Tee, Tessiner und Thurgauer Kakao. Dem Berner geht nichts über seine Händäpfelrösti, die Ostschweizer wollten Fläden und Nussgipfel, die Zürcher Wähen und die Basler feine Törtli etc. [...] Die Truppen aus bäuerlichen Kreisen waren viel sparsamer als die Städter, bei denen das Geld sehr lose in der Tasche sass. Man merkte das sehr bei den Umsatzziffern, welche Truppen unter der Fahne standen.»¹⁵ In einem SVV-Radiovortrag aus dem Jahre 1933 wurde festgestellt: «Wie oft haben wir in unseren Betrieben auch das andere Sprichwort kennen gelernt, <Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht>. Einmal hat sich ein Schlosserlehrling bei mir über das Menu in einer Fabrikantenecke beklagt und dabei erklärt, Kartoffeln esse er eben nicht und dann habe er an dem Gemüse, das aufgetragen werde, zu wenig. Es ist ja eine Eigentümlichkeit einiger Schweizer-Gegenden, z. B. Ostschweiz, Wallis u. a., dass dort die Kartoffeln sehr unbeliebt sind und nur dann zufriedene Mienen bei Tische sich zeigen, wenn Teigwaren aufgetragen werden.»¹⁶ Zur notorischen Präferenz für Weissbrot in der italienisch und französisch sprechenden Schweiz wurde festgehalten: «Es darf als eine heroische Tat echter Staatsbürger gelten, dass sich einige unserer Welschen und der Ticinesi schon entschlossen konnten, dies braune Brot zu akzeptieren; denn sie schätzen ihr feines Brot von zu Hause allzusehr.»¹⁷ Werden die von Züblin 1925 für eine Mahlzeit in einer SVV-Kantine vorgelegten Werte auf die Tagesverbrauchsangaben bezogen, wie sie Alfred Gigon für 1914 hinsichtlich der Kost von Basler Arbeitern berechnete, so lassen sich Veränderungen erkennen, die zum einen mit der Entwicklung der Lohneinkommen und der Ernährungsgewohnheiten und zum andern mit Kennzeichen der SVV-Küche zusammenhängen. Werden die 1924 konsumierten Nahrungsmittel in Prozentanteilen jener von 1914 ausgedrückt, so ergeben sich – in ansteigender Reihenfolge – folgende Zunahmen: Brot 30 Prozent, Käse 34 Prozent, Gemüse 39 Prozent, Milch 41 Prozent, Zucker 45 Prozent, Fleisch 56 Prozent, Kartoffeln 94 Prozent, Butter 103 Prozent und Obst 220 Prozent. Bei Kartoffeln, Butter und Obst handelt es sich damit um Nahrungsmittel, die vom SVV favorisiert wurden, wobei die Zunahme des Butterverbrauchs – auf ein immer noch bescheidenes Niveau – in vielen Fällen mit der Kartoffelzubereitung zusammenhängt. Was beim SVV fehlt und womit 1914 ein ansehnlicher Teil des Minderverbrauchs bei den oben genannten Hauptnahrungsmitteln wettgemacht werden konnte, ist der Alkohol; dieser betrug bei den Basler Arbeitern von 1914 durchschnittlich gegen 300 Kalorien pro Tag und machte einen Anteil von 9 Prozent des Kalorienbudgets aus.¹⁸ Ernst Züblin stellte demgegenüber 1925 nicht ohne Stolz fest: «Eine erfreuliche Tatsache ist der aufsteigende Konsum von alkoholfreien Getränken, insbesondere findet der in den Betrieben sterilisierte Most, der verhältnismässig billig abgegeben werden kann, starken Anklang.»¹⁹

Menupläne und Rezepte für Werktag und Festzeiten

Die grosse Varietät der vom SVV angebotenen Mahlzeiten entsprach der Vorstellung, dass gesundes und gutes Essen in erster Linie abwechslungsreich zu gestalten sei. 1949 führte Prof. Dr. W. von Gonzenbach an der Bürgerstock-Konferenz des SVV aus, Ernährung sollte «nicht in erster Linie billig sein [...], sondern gut. Das

Kochen ist ja nicht eine Wissenschaft, die im Laboratorium erlernt wird. Ein guter Koch ist ein Künstler im richtigen Sinne, denn ein gutes, richtiges Essen trägt genau so viel zur Lebensfreude bei, wie gute Musik.»²⁰ Der Referent wies dann auf das Phänomen des «Abgegessenseins» hin: «Interessant ist, dass uns das Essen zu Hause nie verleidet, während in einer kollektiven Verpflegungsstätte die Gefahr des Überdrüssigseins der Speisefolge sehr gross ist. Dagegen gibt es nur ein Mittel, das ist eine möglichst grosse Abwechslung.»²¹

Ein Blick auf *Werktagsmenupläne des SVV* (vgl. Abb. 46, S. 342 f.) aus dem Jahre 1920 zeigt nicht nur diese Vielfalt, sondern macht auch deutlich, dass die Mahlzeiten – nach einer Unterscheidung von Claude Lévi-Strauss – «diachron» aufgebaut waren, das heisst, sie setzten sich aus einer Anzahl verschiedener Speisen zusammen, die in geregelter Reihenfolge gegessen wurden. Wenn die konstitutiven Elemente, auf denen die «Sprache der Küche» beruht, «Gusteme» genannt werden, dann lässt sich aus den Rezepten feststellen, dass «flüssig/fest» und «zentral/peripher» die beiden Gegensatzpaare waren, über welche die Aufeinanderfolge von Speisen strukturiert wurde.²² Suppe (als periphere und flüssige Speise) gab es zu Beginn fast eines jeden Essens, wobei sie vor allem Gemüse und Getreide, nie aber Fleisch enthielt – dass die Suppe auf der Menüzusammenstellung der Firma Jenny, Ziegelbrücke, fehlt, heisst nicht, dass eine solche nicht gegessen wurde; die Suppe war häufig zu einer Art Eröffnungsritual der Mahlzeit geworden, das nicht mehr der Rede wert war, wenn es darum ging zu zeigen, «was es gibt». Die Omnipräsenz der Suppe rief auch die «Suppenfeinde» auf den Plan, zu deren Bekehrung hin und wieder – so zum Beispiel im «Korrespondenzblatt» des SVV vom März 1925 – ein Loblied auf «unsere Suppe» angestimmt wurde.²³

Hinweise auf die grosse Bedeutung der Suppe finden sich bereits in der Untersuchung über «Die Arbeiterkost», die Alfred Gigon in Basel durchgeführt hatte und die im folgenden zu Vergleichszwecken herangezogen wird. Gigon bezeichnete Suppen als ein «Hauptcharakteristikum der Kost in Basel»; pro Kopf und Tag würde ein halber Liter dieser unrationellen Speise konsumiert: «Die Suppen stellen an sich eine scheinbar recht unzweckmässige, unökonomische Nahrungsform dar. Der Wassergehalt ist sehr hoch, im Durchschnitt 92 Prozent. Eine grosse Wassermenge wird hier erwärmt, während sie kalt billiger getrunken werden könnte. Kaltes Wasser schmeckt aber beim Tisch dem Arbeiter nicht.» Weil die Arbeiterkost «eher arm an Genüssen für Geschmack und Geruch» sei, helfen Suppen, «die Kost schmackhafter zu gestalten»; und weil «das Durstgefühl [...] bekanntlich viel unerträglicher [ist] als das Hungergefühl» und weil warmes Wasser gewisse Prozesse im Verdauungskanal vorteilhaft beeinflusse, entspreche die Sitte des Suppenessens auch «einem gewissen physiologischen Bedürfnis».²⁴ In SVV-Kantinen war die Suppe als Ersatz für die fehlenden Alkoholika besonders wichtig. Gignons Untersuchungen von 1914 hatten ergeben, dass Arbeiter durchschnittlich fast 600 Gramm Schnaps, Wein und Bier (mit dem Hauptgewicht auf letzterem) konsumierten. Die Versorgung der Arbeiterinnen und Arbeiter mit einer ausreichenden Quantität an Flüssigkeit war deshalb ein Anliegen, dem die alkoholfreie Kantine besondere Aufmerksamkeit zu schenken hatte.

In der bereits erwähnten Untersuchung aus der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg gelangte Alfred Gigon zum Schluss, das Fleisch sei «einer der wichtigsten Bestandteile der Nahrung», wobei ihm die «grossen Differenzen» und der «trotz der

M e n u s .

 Mehlsuppe, Macaroni m/Aepfeln, Salat.
 Haferflockensuppe, Gulasch und Spinat.
 Kartoffelsuppe, Speck und Sauerkraut, Salzkartoffeln.
 Reissuppe, Fleischküchli, weisse Böhnli.
 Gerstensuppe, Spinat mit Ei.
 Erbs-m/Reissuppe, Schweinsbraten, Kartoffelstock.
 Gemüsesuppe, Kaltes Fleisch, Rösti und Salat.
 Haferflockensuppe, gehacktes Fleisch, Hörnli.
 Mehlsuppe, Schüblig, Kartoffelsalat.
 Reissuppe, Spinat mit Ei, Salzkartoffeln.
 Griessuppe, Gulasch mit Erbsen.
 Maissuppe, Schweinebraten, Kartoffelstock & Salat.

Schlieren 1920.

M e n u s

des Wohlfahrts Hauses "Jonahof," Rüti-Zoh.

1. Gerstensuppe, Omeletten, Kirschen.
 2. Hafergrützsuppe, Gehacktes, Hörnli.
 3. Tünkli-suppe, Siedfleisch, Schmalkartoffeln, Kraut.
 4. Einlaufsuppe, Kutteln, Rösti & Salat.
 5. Reissuppe, Flätzli, Kartoffelstock.
 6. Gemüsesuppe, Schübling, Kartoffelsalat.
 7. Fidelisuppe, Schweinsbraten, Spaghetti, Salat.
-
1. Erbsensuppe, Fleischküchli, Hörnli.
 2. Bohnensuppe, Bratwurst, Risotto mit Käse & Tomaten.
 3. Einbrennsuppe, Spezialwurst, Kartoffelsalat.
 4. Kartoffelsuppe, Rindebraten, Kartoffeln & Salat.
 5. Gerstensuppe, Hörnli mit Käse, Kirschen.
 6. Restensuppe, Leber, Rösti und Kirschen.
 7. Brotsuppe, Schnitzel, Kartoffelstengeli, Salat.

Wohlfahrts Haus "Hirschen," Turbenthal.

- | | | |
|------|-----|--|
| Juli | 1. | Hafer-suppe, Bratwürste, Nudeln, Salat. |
| " | 2. | Brotsuppe, Griesbrei, dörre Zwetschgen, Tee. |
| " | 3. | Maissuppe, Kutteln, Rösti, Salat. |
| " | 4. | Einlaufsuppe, Gitzi, Kartoffelstock, Salat. |
| " | 5. | Gerstensuppe, Omeletten, Kirschenbrei. |
| " | 6. | Erbsensuppe, Reis, Sauerbraten, Salat. |
| " | 7. | Hafer-suppe, Schüblig & Speck, Bohnen, Kartoffeln. |
| " | 8. | Kartoffelsuppe, Macaroni im Ofen, Heidelbeeren. |
| " | 9. | Haferflockensuppe, Kutteln mit Tomaten, Mais. |
| " | 10. | Reissuppe, Bratwürste, Kartoffelstengeli, Salat. |
| " | 11. | Griessuppe, Kalbbraten, Zuckererbsen, Rösti. |
| " | 12. | Gerstensuppe, Rindebraten, Risotto, Salat. |
| " | 13. | Hafer-suppe, Gulasch, Kartoffeln & Rübli, Salat. |
| " | 14. | Böhnlisuppe, m/Reis, Rhabarberkuchen, Kakao. |

M e n u s

vom 18. Oktober bis 29. Oktober 1920

Weberei Grüneck .
-----Fidelisuppe,
Rindfleisch gesotten,
Kartoffelstengeli,
LinsenReissuppe,
Wurst,
Mais,
KartoffelsalatErbsli mit Sago
Gehackte Beefsteaks
Kartoffelstock,
Endiviensalat,Teiggeratensuppe
Rindfleisch, gesotten
Spinat
SalzkartoffelnGeröstete Mehlsuppe
Grüne Wurst
Hörnli
ApfelkompottErbsmehlsuppe
Haschee
Kartoffelklötzli
RandensalatKostsuppe
Gesalzenes Schweinefleisch
Rübligemüse
KartoffelstengeliHaferuppe
Speck
Sauerkraut
Gesottene KartoffelnGemüsesuppe
Spaghetti mit Tomaten
ApfelkompottGriessuppe
Apfelkuchli
Milchkaffee

Fritz & Caspar Jenny, Ziegelbrücke : Juli 1920.

Rindsbraten,
Käfen,
Kartoffeln.Kaffee,
Griesbrägel,
Brot.

Leber mit Mais.

Kutteln mit Salzkartoffeln.

Siedfloisch,
Spinat,
Kartoffeln.Kaffee,
Nudeln mit
EiernSchweinsschnitzel,
Küsti,Kalbsvoressen,
Reis.Lunge,
Schalenkartoffeln,Haché,
Kartoffeln.

Abb. 46: Menupläne an Werktagen für SVV-Fabrikantinnen 1920. (SVV Kb 1920/8 [Jonahof und Hirschen]; 1920/12 [Grüneck]; 1921/2 [Schlieren])

Menüs für die Festtage.
=====

von A.Zeller

Mit 1 Gang.

| | | |
|----------------------------|-----------------------|------------------------|
| Sagosuppen | Kartoffelsuppe | Grünkernsuppe |
| Kalbsroulade | Kalbsschnitzel | Kalbsfleischvögel |
| Pommes frites | Spaghetti mit Tomaten | Kartoffelstock |
| Salat, | Salat | Rendensalat |
| Chocoladenkuchen | Apfelküchli. | Berliner Pfannkuchen. |
| Erbsmehlsuppe | Griessuppe | Fidelisuppe |
| Kalbsketeletten | Kalbsragout | Sauerbraten |
| Hörnli | Kartoffelstock | Nudeln |
| Apfelkompott | Salat | Gesundheitskuchen |
| Birnenbrot | Vanillecrème | Kompott. |
| Gerstensuppe m.w. Böhnli | Mehlsuppe | Erbsensuppe |
| Fleischpastete | Schweinsbraten | Schinken oder geräuch. |
| Blumenkohl | Rotkraut | Rippli |
| gebackene Kartoffeln | Salzkartoffeln | Salzbohnen |
| Bratpudding. | Aprikosen- oder | Kartoffelstengeli |
| | Zwetschgenkompott | Salat |
| <u>Mit 2 Gängen:</u> | Konfekt | Fotzelschnitten |
| Omlettesuppe | Ochsenchwanzsuppe | Tomatensuppe |
| Pois-verts mit Kalbs- | kaltes Hors d'oeuvres | Sardellenbrötchen |
| Leberschnitten garniert | Kalbsnierenbraten | Roastbeef |
| Filetbraten | Gebackene Kartoffeln | Schwarzwürzeln |
| Spaghetti mit Tomatensauce | Endiviensalat | Kartoffeln & Salat |
| Pfirsichkompott & Leckerli | Charlotte russe | Apfelstrudel I) |
| Luftsuppe | | |
| Nierenomelette | Gemüsesuppe | Fidelisuppe |
| Kalbsschnitzel | Hartgekochte Eier | Rehntörtchen mit |
| Pommes Frites | mit Mayonnaise | Kalbsmilken 3) |
| Salat | Schweinsbraten | Filetbeefsteak |
| Meringues | Rotkraut | Nudeln |
| | Kastanien | Salat |
| | Mandelauf 2) | Gebr. Crème & Confekt. |
| Reissuppe | Lebersuppe | Panadesuppe |
| Gebackener Colin mit | Filetbraten | Käseauf 4) |
| Mayonnaise | Kartoffelstock | Kaninchen gebacken |
| Zunge | Ente mit Salat | Risotto |
| gedörrte Bohnen | Haselnusstorte 4) | Salat |
| Salzkartoffeln | | Schocoladenpudding |
| Crèmeschnitten | | |

geringen Muskelarbeit» auffallend hohe Fleischkonsum des «Bureauschreibers» auffiel.²⁵ Fleischspeisen blieben auch in der SVV-Küche wichtig – ihr quantitativer Bedeutungsverlust darf nicht so interpretiert werden, als hätte es eine zunehmende Anzahl fleischloser Mahlzeiten gegeben. Die verwendeten Fleischsorten waren jedoch sehr vielfältig: Gulasch, Speck, Fleischkügel, Schweinsbraten, kaltes und gehacktes Fleisch und Schüblig kamen im Verlaufe von 14 Tagen im «Löwen» in Schlieren auf den Tisch; im «Hirschen» waren es Bratwürste, Kutteln, Gitzi, Sauerbraten, Schüblig & Speck, Kalbs- und Rindsbraten und Gulasch. Dem Fleisch kam ein hoher symbolischer Wert zu, und es stellte in der Regel die Pièce de résistance dar, auch wenn bezüglich des Kalorienanteils Kartoffeln, Getreidespeisen, Gemüse, Salate und – weniger ausgeprägt – Hülsenfrüchte überwogen. An Kochkursen wurde immer wieder die grosse Bedeutung «gründlicher Fleischkenntnisse» beim Kochpersonal hervorgehoben; nur auf diese Weise konnten auch billigere Fleisch-

Menus für die Festzeit.

Einfache:

| | | |
|---------------------------|----------------------|--------------------|
| Reissuppe | | Einlaufsuppe |
| Gefüllte Kalbsbrust | | Schweinskoteletten |
| Blumenkohl oder Rosenkohl | | Nudeln mit Käse |
| Salzkartoffeln | | Salat |
| Kleines Gebäck | | Kuchen. |
| Erbssuppe | Minestra | Sagosome |
| Rippli | Schweinsbraten | Beefsteak |
| Sauerkraut | Spaghetti m/ Tomaten | Poisvert mit Rübi |
| Spätzli | Konfekt mit | Kartoffelstengeli |
| Apfelkuchen | Compot | Gefüllte Omlette. |

Mit zwei Gängen.

| | | |
|------------------|--------------------------|--------------------|
| Leberreissuppe | Tomatensuppe | Blumenkohlsuppe |
| Entre-côtes | Hirn- od. Milkenpastetli | Hors d'Oeuvres |
| Blumenkohl | Rhe- oder Hasenpfeffer | Ochsenzunge mit |
| Kartoffeln | Kartoffelstock | Bohnen |
| Poulet und | geschwungener Nidel | Kartoffeln |
| Salat | Kleines Backwerk | Chocoladepudding |
| Gebrannte Crème | Früchte | |
| Eierklössensuppe | Gemüsesuppe | Käsesuppe |
| Frenz. Omlette | Kalbsfricandeau | Eier au Mayonnaise |
| Schafbraten | Stachis au gratin | gesp. Filetbraten |
| Bohnen und | Kartoffeln | Pommes Frites |
| Kartoffeln | Apfelküchlein | Salat |
| Vacherin | | Orangenkompot mit |
| | | Konfekt. |

Abb. 47: Menupläne an Festtagen für SVV-Fabrikantinnen 1923/24. (SVV Kb Dez. 1923/12; Dez. 1924/12 [A. Zeller])

sorten in eine gute Mahlzeit verwandelt werden.²⁶ Eine Ernährungsinnovation, für die sich der SVV stark machte, war der Salat. Im «Hirschen» in Turbenthal wurde immerhin an 7 von 14 Tagen ein solcher serviert. Neben den dominierenden salzigen Mahlzeiten gab es auch süsse – hier wurden Früchte (Äpfel, Kirschen) mit Mehlspeisen (Omeletten, Maccaroni) kombiniert.

Mit der Rationalisierung des Service, insbesondere mit dem Übergang zum Selbstbedienungsbuffet, das in immer mehr Kantinen Einzug hielt, wurde die «diachrone» Mahlzeit mit einem «synchrone» Auftischen kombiniert: Alles war gleichzeitig in der Auslage; es oblag den Gästen, sich eine Mahlzeit zusammenzustellen und sich zu überlegen, was sie in welcher Reihenfolge verspeisen wollten. Das Personal der Kantine hatte seine Arbeit nicht mehr direkt an der «Sprache der Küche», an der Menukomposition, zu orientieren und auch nicht mehr zu gewährleisten, dass zuerst die Suppe und anschliessend der Hauptgang auf den Teller der

Gäste kam; gegenüber der traditionellen Form des Servierens hatte dies einen Beschleunigungseffekt auf den Verzehrprozess, denn wer sein Essen bereits vor sich dampfen und damit erkalten sieht, neigt dazu, die Vorspeise rascher einzunehmen als dies dann der Fall wäre, wenn zwischen die beiden Gänge eine arbeitsorganisatorisch verursachte Zwischenpause eingeschaltet würde. Essen konnte durch diese neuen Bedienungsformen auch verstärkt zu einer Angelegenheit persönlicher Selbstdarstellung gemacht werden. Im bereits zitierten Bericht über die Zürcher Sihlpost wurde dieser Sachverhalt wie folgt geschildert: «Unsere Nachtessen marschieren. Viele unserer Gäste wählen ihre Nachtessen selbst mitunter ganz lustig. Zum Beispiel bestellt mir Herr E. 1 Kopfsalat, 1 Birnweggen, 1 Tasse Milchkaffee und ein Stück Brot. Er findet diesen Znacht gerissen. Lange Zeit hatten wir einen Gast, der zum Znacht ein Mineralwasser, Butter und Confitüre und einen Nussgipfel nahm. Jetzt ist er verheiratet und kommt nur noch mit seiner lieben Frau hie und da unsere Illustrierten Zeitungen anzusehen.»²⁷

Dem SVV war daran gelegen, die kulinarisch-gastronomischen Sensationen, die im Spannungsfeld «gewöhnlich/festlich» angelegt sind, nach Möglichkeit auszuschöpfen. Die Kantine sollte nicht einfach eine Verlängerung der Werkbank darstellen, sondern eine Antithese zur funktionalen Arbeitswelt, das heisst ein Ort sui generis sein, der Platz bot für Aussergewöhnliches, Festliches und Feierliches. Der Präsentation von *Menuvorschlügen für «Festtage» und «Festzeiten»* wurde deshalb immer wieder grosse Aufmerksamkeit gezollt.

Die abgedruckten Zusammenstellungen (Abb. 47, S. 344 f.) ermöglichen es kaum festzustellen, was in welcher Reihenfolge auf den Löffel, unters Messer und auf die Gabel kam – doch die Menus vermitteln einen Eindruck von Fülle, Abwechslung, von kombinatorischem Reichtum. Hier wurde nicht gespart. Gerade weil die Ökonomie der Mahlzeit budgetären Einschränkungen unterworfen blieb, bot sich als Ausweg eine semantische Bereicherung der Speisekarte an. Wer einen solchen Menuplan zu Gesicht bekam, hatte einen Rundblick über das ganze Panorama der Essenswünsche, und es gab kaum eine Konsumpräferenz, die hier nicht unterzubringen war.

9.2 Kulinarische Vernunft und Ernährungsphysiologie in der Kantine

Unter dem Motto «Durch richtige Ernährung zur Volksgesundheit» pries das SVV-«Korrespondenzblatt» 1931 den «hohen Wert der Gemüse»: «Viel Gemüsekost, richtig zubereitet, sei dies in Form von Salaten, Rohkostplatten oder gedämpften Gemüsen, wobei der Kochprozess möglichst beschränkt wird, entspricht den Forderungen der modernen Ernährungshygiene.»²⁸ Solche Einsichten, deren betriebswirtschaftliche und volksgesundheitliche Relevanz der SVV immer wieder betonte, mussten zuerst einmal in den eigenen Reihen bekannt gemacht werden. Das «Korrespondenzblatt» druckte immer wieder wissenschaftlichen Nachhilfeunterricht für die Kantinenleiterinnen ab, der in aller Regel aus der Feder von Doktoren und Professoren stammte. Es fällt immer wieder auf, dass im SVV die professionelle Praxis primär das Werk von Frauen war, während die ernährungsphysiologische Beratung dieser Arbeit meist Männern vorbehalten blieb. Die

Frauen machten die Arbeit, die Männer verteilten anschliessend die Zensuren. Eine solche Arbeitsteilung lässt sich insbesondere beim Ehepaar Else und Ernst Züblin-Spiller feststellen.

In einem Beitrag «Leitpunkte über die richtige Zusammensetzung der Speisekarte im Hinblick auf die Nährwerte» listete Ernst Züblin die Gesichtspunkte auf, die zu einem «gedeihlichen Regiment Ihres Kochlöffels zum Wohle Ihrer Gäste und unserer Betriebe» führen könnten.²⁹ Der Autor begann mit Informationen zur chemisch-biologischen Klassifikation der Nährstoffe und behandelte der Reihe nach Eiweiss, Fett, Kohlenhydrate, Mineralsalze, Vitamine, Genussmittel, Gewürze und Reizmittel sowie Wasser. Zum Eiweiss bemerkte er, dieses sei «natürlich ein notwendiger Bestandteil des Körpers, das zu Grunde geht und wieder ersetzt werden muss». Bezug nehmend auf das Voitsche Kostmass (das 118 Gramm pro Tag postuliert), stellte er fest, für die «Eiweissquote ist das Normalmass noch nicht allgemein anerkannt; namentlich seitdem amerikanische Forscher die Möglichkeit angegeben haben, dass mit einem kleineren Eiweissquantum die körperliche Gesundheit erhalten werden kann, sind die anerkannten Eiweisswerte noch schwankend». Züblin stellte nicht beim Eiweiss, sondern beim Fett einen Zusammenhang von schwerer Arbeit und schwerer Kost her: Der «streng arbeitende Handwerker» vertrage «dank der muskulären Betätigung eher eine schwere Mahlzeit als das blass aussehende Bureaufräulein, das in sitzender Lebensweise vor der Schreibmaschine oder am Telefonschalter den Berufspflichten obliegt und, eifrig der Strassenbahn zur Weiterbeförderung ihres zarten Wesens sich bedienend, wenig Lust und Willen zur freien Betätigung des Muskelsystems an den Tag legt.» Bei den Kohlenhydraten, die «von allen Nahrungsmitteln [...] am leichtesten verbrannt und aufgebraucht» würden und die sich deshalb besonders gut für die Energiebelieferung des «menschlichen Motors» eigneten, wies Züblin speziell auf Brot und Kartoffeln hin, welche die «Hauptquelle der stärkehaltigen Nahrung» darstellten. Bei den Mineralsalzen und Vitaminen seien ernährungswissenschaftliche Grundkenntnisse deshalb unentbehrlich, weil das Fehlen dieser unsichtbaren und in kleinsten Mengen benötigten Mikronährstoffe schwere Schäden und Krankheiten hervorrufen könne. Züblins Einteilung verdeutlicht, dass hier die *Geschmackskomponente* noch integraler Bestandteil der Nahrungsmittelklassifikation ist. Die Genussmittel «umfassen eine Gruppe von täglich benötigten Substanzen, die als anregende (Kaffee, Tee, Kakao, Alkohol) eine erregende Wirkung auf Körper wie Geist ausüben sollen. Das Bedürfnis des modernen Kulturmenschen nach Stimulation als nicht zu leugnende Tatsache, der man Rechnung tragen muss.» Besonders betont wurde die prominente und bezogen auf die Verdauung nicht unproblematische Rolle, die der Kaffee in den Betrieben spielt. Dass Alkohol nicht notwendig sei, wird demgegenüber als «unumstössliche Tatsache» dargestellt. Gewürze und Reizmittel hätten Einfluss auf «Genuss und Geschmack» von Mahlzeiten; sie könnten als Appetitanreger wirken und den Variationsreichtum der Küche steigern, die aus denselben Nährstoffen ganz unterschiedlich schmeckende Gerichte herzustellen imstande sei.³⁰

Ernst Züblin brachte die ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse allerdings in einen direkten Zusammenhang mit der Komplexität der Aufgabenstellung in einer Kantinenküche und den hier zu berücksichtigenden, widerstreitenden Anforderungen und Zielkonflikten. Zentral war für ihn die Frage nach dem guten Geschmack

des Essens: Während es einfach sei, «den Geschmack von Hungrigen zu treffen», sei es unter besseren Bedingungen «oft schwer», die Küche so zu führen, dass «der allgemeinen und individuellen Geschmacksrichtung» von Kantinegästen Genüge getan sei. «Wenn alle Speisen nach einem starr unabänderlichen Gesetzbuch ausgewählt und gekocht werden könnten, wo die Theorie die Praxis ersetzt, so könnte man unter Umständen die vielen, mehr oder weniger umfangreichen Kochbücher und Lexika entbehren. Aber wenn Sie den Küchenzettel des schweizerischen Bauers, Handwerkers oder Intellektuellen mit den italienischen, französischen, deutschen, nordischen und anderen staatlichen Anhängern vergleichen, ergeben sich bemerkenswerte Unterschiede, deren Verschiedenheit durch regionale wie auch individuelle Differenzen zu erklären ist.» Die richtige Zusammenstellung von Mahlzeiten sei – so Züblin – «eine wichtige und schwierige Kunst, die eben ein intensives Studium und viel Liebe zur Sache zur Voraussetzung hat».³¹ Zwischen wissenschaftlicher Erkenntnis, Verantwortungsbewusstsein und «Liebe zur Sache» sollte also eine enge Wechselwirkung herrschen; der Wissenschaft kam im Ernährungsbereich damit nicht nur die Aufgabe einer Verbesserung der Kost zu, sondern sie sollte auch das dienende Engagement stärken.

Eine der wenigen Frauen, die sich immer wieder zu theoretischen Fragestellungen äusserten, war Marie-Luise Schumacher, die 1931 in der Oktobernummer des «Korrespondenzblattes» über den einleitend erwähnten «Orientierungskurs über Arbeitsphysiologie» an der ETH Zürich berichtete, an dem sie als SVV-Vertreterin teilgenommen hatte. Ausgangspunkt ihrer Zusammenfassung war die Frage, «inwieweit die modernen Methoden der Betriebsführung in Einklang stehen mit den physiologischen Grundgesetzen des menschlichen Organismus». Des weiteren ging sie auf «Befürchtungen» ein, «dass die modernen Arbeitsmethoden Gesundheitsschädigungen mit sich führen könnten». Wirkliche Rationalisierung im Sinne einer «vernunftsmässigen Betriebsgestaltung» dürfe «nicht nur die Rentabilität des Betriebes steigern, sondern [müsse] für den arbeitenden Menschen zugleich die physiologisch bestmöglichen Arbeitsbedingungen» schaffen. Voraussetzung dafür sei es, «den ‹Faktor Mensch› nach seiner Leistungsfähigkeit und seinen Bedürfnissen zu charakterisieren, damit Fragen der Betriebsführung richtig, das heisst biologisch, erfasst und gelöst werden könnten». «Es muss mit der ‹Eigengesetzlichkeit› des Menschen gerechnet werden, das heisst, mit den dem Menschen eingeborenen Gesetzen, die seine Leistungsfähigkeit und seine Bedürfnisse bestimmen, und die nicht ungestraft vergewaltigt werden dürfen. (Zum Beispiel Bedürfnis nach Ruhe, Schlaf, Nahrung.) [...] Selbstredend spielt für die Frage der Arbeitsphysiologie die Ernährung eine wichtige Rolle.» Die Wissenschaft habe den Verbrauch der wichtigsten Nährstoffe festgestellt und fordere nun eine entsprechende «Ernährung des Arbeiters», an deren «erster Stelle [...] dabei die Kohlenhydrate» stehen würden. Die grosse Bedeutung der Kohlenhydrate in ihrer Eigenschaft als schnelle Energie für Industriearbeiter kam auch später immer wieder zur Sprache; ein der «Frühlingsmüdigkeit» gewidmeter Beitrag im SVV-«Korrespondenzblatt» vom April 1937 gibt eine ernährungsphysiologische Erklärung für den Zusammenhang von Arbeit und Süssigkeit. «Grosse körperliche Leistungen» setzen eine «geeignete Ernährung» voraus: «Die arbeitenden Muskeln brauchen viel Zucker, der ihnen in den Kohlehydraten zugeführt wird, also Mehlspeisen, Früchte, Fruchtsäfte, Kompotte, alles stark gesüsst, überhaupt gesüsste Speisen. Je mehr wir körperlich arbeiten,

desto höher ist der Kohlehydrat- bzw. der Zuckerbedarf unseres Körpers.» Der «Kohlehydratreichtum der Nahrung» wird hier – noch vor dem «Vitamingehalt» – zum erfolgsentscheidenden Kriterium gemacht.³²

Um wieder beim Bericht von Marie-Luise Schumacher von 1931 anzuknüpfen: Über die Psychologie schlägt die Autorin einen Bogen zu den Aufgaben des SVV: «Allerdings wurde betont, dass gerade bei der Ernährung psychologische Momente sehr stark mitspielen. Gerade unsere Volksdiensterfahrungen lehren uns ja seit Jahren, wie ausserordentlich stark diese psychologischen Faktoren ins Gewicht fallen (sorgfältiges Zubereiten der Speisen, gefälliges Anrichten, Auswahl und Abwechslung, freie Speisewahl durch Selbstservice, heimelige Speiseräume, freundliche Bedienung).» Die Ergebnisse des Orientierungskurses würden dem SVV «erneut die grosse und verantwortungsvolle Aufgabe vor Augen [führen], die uns durch die Ernährung der 40–50'000 Menschen zufällt, die täglich ihre Mittagsmahlzeit bei uns einnehmen und damit gleichzeitig auch ihre Hauptarbeitspause bei uns verbringen. Bedenken wir, dass diese Arbeiter und Arbeiterinnen vielfach schon früh morgens zwischen 5 und 6 Uhr ihr Heim verlassen, um erst gegen Abend wieder dorthin zurückzukehren, so wird uns klar, was unsere Kantinen und Speiseräume für das leibliche und seelische Wohlbefinden, sowie für die Leistungsfähigkeit des Einzelnen bedeuten können.» Die Autorin erwähnt dann speziell den Hinweis eines Eidgenössischen Fabrikinspektors, «dass das von den Arbeitern selbst mitgebrachte Essen häufig durchaus ungenügend sei». Abschliessend stellte sie fest, «dass auch vom arbeitsphysiologischen Gesichtspunkt aus der Volksdienstarbeit grosse Aufgaben und grosse Verantwortung innewohnen. Dies bewusst erfassen, heisst erneute Bereitschaft aufbringen, solchen Aufgaben und Verantwortungen auch nach bestem Wissen und Können dienen zu wollen.»³³

Wie gross die Veränderungsbereitschaft der Gäste war und wie stark diese umgekehrt an ihren Ernährungsgewohnheiten festhielten, das waren Fragen, die immer wieder zu kontroversen Diskussionen Anlass gaben. Die Aussage, Essen und Trinken sei ein Hort irrationaler Traditionen, findet sich zwar auch in SVV-Publikationen; dominierend war hier jedoch die Ansicht, die Widerstände gegen Veränderung würden überschätzt. Schlechte Gewohnheiten liessen sich nicht im frontalen Angriff bezwingen, sie würden sich jedoch in der tagtäglichen Praxis abnutzen. Auch zu dieser Frage äusserten sich primär die männlichen Experten. So schrieb Ernst Züblin 1925: «Natürlich ist es schwer, die Volksernährung im materiellen Sinne zu beeinflussen, auch auf diesem Gebiet muss langsam und schrittweise vorgegangen werden.» Wenn es dem SVV gelingen würde, «die Ernährung nach mehr wissenschaftlichen Grundlagen zu beeinflussen, so werden seine Verdienste hoch zu bewerten sein». Er fügte bei: «Schon jetzt ist festzustellen, dass die Arbeiter weniger eigensinnig in der Bevorzugung gewisser Nahrungsmittel sind, die genauen Feststellungen nach dem grossen, zur Verfügung stehenden Vergleichsmaterial werden immer besser die Möglichkeit bieten, regelnd einzugreifen. Das setzt natürlich die entsprechende Schulung des Personals Volksdienst voraus; Hand in Hand damit sollte eine Aufklärung der Arbeiterschaft gehen, die den Ernährungsfragen [...] nur geringes Interesse, aber viel Vorurteile entgegenbringt.»³⁴

Eine weitere interessante Annäherung an das Problem der Ernährungsgewohnheiten findet sich in einer vom Betriebswirtschaftlichen Institut der ETH Zürich ausgeführten «Expertise betreffend Arbeitsmethoden beim SVV» vom Herbst 1945.

Der Autor der Studie, Ingenieur Henry Michel, stellte hier in einem Kapitel über «Eingefahrene Gewohnheiten» fest: «Der Mensch ist ein Gewohnheitstier. Es gibt gute und schlechte Gewohnheiten; am zahlreichsten sind die letzteren, auch am zähesten. Sie werden durch schlechte Vorbilder, durch die Umgebung, die Verhältnisse, durch eigene Veranlagungen, durch Mangel an Selbstdisziplin geschaffen. Sie graben sich Spuren aus wie das Rad in der zu weichen Strasse; je länger und tiefer, desto schwieriger ist es, herauszukommen. Gewohnheiten werden wie zur zweiten Natur. Man tut es nicht mehr bewusst, sondern mechanisch, gedankenlos.» Dieser Zustand der Gedankenlosigkeit bildet das Verbindungsstück zu einem praktisch-pädagogischen Ansatz: «Eingefahrene Gewohnheiten können sich nur bei Gedankenlosigkeit halten. Sobald Gedanken einsetzen, werden sie erkannt und der Wunsch wird wach, sie zu überwinden. Jeder normale, gut erzogene Mensch tendiert zum Fortschritt.»³⁵ Wenn sich praktisches Beispiel und aufklärende Information die Hand reichen würden, dann könnte die Macht der Gewohnheit gebrochen und dem Fortschritt freie Bahn geschaffen werden.

Nicht alle Experten teilten diesen Optimismus. 1949 schilderte Prof. W. von Gonzenbach «den Schweizer» als einen «sehr anspruchsvollen Esser», dem Hafermus und Mais «zu wenig nobel» seien. Die Leiterinnen von Verpflegungsbetrieben müssten deshalb «ein wenig Diplomat sein und unbemerkt, zu Gunsten einer vernünftigen Ernährungsweise, erzieherisch auf ihre Gäste einwirken». Oft würden dabei «schöne fremde Namen» helfen. «Wir sollten als Leiterin ein wenig Mut haben und nicht zu grosse Konzessionen machen an den Volksgeschmack.»³⁶ Im selben Sinne erklärte 1966 auch Margrith Bohren-Hoerni anlässlich eines Symposiums über Gemeinschaftsverpflegung in Zürich: «Der Gemeinschaftsverpflegung obliegt als erste Pflicht: der Volksgesundheit zu dienen.»³⁷

Die geschilderten Bestrebungen stützen zusammen mit den zu Beginn dieses Kapitels vorgestellten Daten zur Veränderung der Nahrungsmittelzusammensetzung in Kantinenküchen die Aussage, dass der SVV an der «sanften Umschulung der Nation»³⁸ hin zu gesünderem Essen offensichtlich bereits in der Zwischenkriegszeit beteiligt war und dieser Aufgabe auch in der Folgezeit hohe Priorität zumass. Seit den frühen 1920er Jahren lässt sich eine Tendenz hin zu dem beobachten, was aufgrund der neuen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse eine «vernünftige Mahlzeit» genannt wurde. Der SVV versuchte, Professionalisierung und Verwissenschaftlichung so zu praktizieren, dass diese Tendenzen nicht in einen Gegensatz zu traditioneller Esskultur gerieten. Veränderungen im Ernährungsverhalten sollten positiv motiviert werden und unmerklich geschehen. Ganz in der Tradition der «rationellen Ernährung» strebte er nicht eine Verbesserung der Ernährung durch höhere Löhne, sondern durch einen besseren Mitteleinsatz an. Dazu gehörte insbesondere die flexible Adaption ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse, die dann wiederum zur Rechtfertigung des eingeschlagenen Kurses herbeigezogen wurden.³⁹ Doch die Veränderungen sollten freiwillig geschehen: «Wenn wir auch immer wieder versuchten, die Grundsätze der modernen Ernährungslehre zur Geltung zu bringen, so haben wir doch niemals irgendeinen Zwang angewendet. Schliesslich soll ein erwachsener Mensch selbst beurteilen können, was seiner Gesundheit zuträglich ist», erklärte Else Züblin-Spiller in einem Radiovortrag 1933 und kündigte auf Herbst/Winter desselben Jahres einen «Gesundheitsfeldzug» an.⁴⁰ Der SVV setzte seit Beginn seiner Arbeit nicht auf harten Zwang, sondern auf

sanfte Wirkung. Interessant ist der Hinweis auf geschlechtsspezifische Widerstände bei dieser Veränderungsarbeit, den die SVV-Chefin gab: «Leider haben wir oft die Erfahrung gemacht, dass die weiblichen Gäste meistens schwerer zu befriedigen sind, als die Männer. Wie sehr die Arbeiterinnen und Angestellten dadurch an ihrer Gesundheit sündigen, ist kaum zu beschreiben.»⁴¹ Diese Beobachtung gab umgekehrt zur Hoffnung Anlass, die Erziehung der Männer zu einer vernünftigen Ernährungsweise könnte sich, da der Geschmack der «Familienernährer» hier für die Gestaltung des Speiseplanes massgeblich war, auch auf die Tafelrunde zu Hause übertragen. «Wie oft kommen Arbeiter zu unseren Leiterinnen und verlangen zu wissen, wie das eine oder andere Gericht gekocht wurde, um es der Frau daheim sagen zu können.»⁴²

9.3 Selfservice: von der «Massenabfütterung» zum Ernährungspluralismus

1966 verwahrte sich Margrit Bohren-Hoerni in ihrer Eigenschaft als Mitglied der SVV-Zentralleitung an einem Symposium über Gemeinschaftsverpflegung gegen die Gleichsetzung von Kantinenkost und Massenverpflegung, denn «kein Mensch möchte zur Masse gehören, und zwar je weniger, je grösser die Gefahren der Vermassung in den verschiedensten Lebensbezirken werden. Der Mensch sucht einen Raum der persönlichen Freiheit zu wahren. [...] So muss die bessere Einsicht schliesslich zum Durchbruch gelangen, dass Verpflegung vieler Menschen nicht gleich Massenverpflegung ist oder sein muss.»⁴³

Der Eindruck, an einer «Massenverpflegung» beteiligt zu sein, entstand weniger aufgrund dessen, was auf den Tisch kam, als durch die Art und Weise, wie das Essen angerichtet und serviert wurde. Aufwendiges Kochen hinter den Kulissen der Küche lohnte sich nicht, wenn schlussendlich dort, wo die Gäste das Essen einnahmen, *Ästhetik und Atmosphäre* nicht stimmten. Diesbezüglich war ein spezifisches Know-how gefordert, das es ermöglichte, eine preiswerte und gesunde Nahrung ohne Preissteigerung in ein geschmacklich gutes, attraktives Essen zu verwandeln. Die entsprechenden Vorkehrungen bildeten immer wieder Gegenstand von Schulungskursen und Referaten. So wurde im Bericht zur ersten Köchinnenkonferenz des SVV vom März 1931 vermerkt: «Über Anrichten und Schöpfen weiss [...] Fr. Zeller viel Fesselndes zu berichten. Jedes soll sich bewusst sein, dass das körperliche und seelische Wohl des Gastes von ihm abhängt. Der Arbeiter soll gut gelaunt und gesättigt vom Tisch gehen, darf deshalb nie nur ein «Köch» vorgesetzt erhalten, das ihn missmutig stimmt. Denn auch er hat gewöhnlich schwer zu arbeiten, und die Mittagspause ist für ihn eine Erholung. Keines darf vergessen, dass man auch mit den Augen isst, und deshalb muss jedes Plättli adrett und appetitlich aussehen. [...] Suppen mit Knollen, Côtelettes oder Plätzli, die sich wie Körbchen biegen, Bratwürste, nur auf einer Seite schön gebraten, Rösti, dicke und dünne Scheiben durcheinander, Teigwaren verkocht, solche und ähnliche Nachlässigkeiten können enorm schaden. Ob das Schöpfen ruhig und stetig vor sich gehen kann, hängt sehr viel von der Köchin ab. So wie der Metzger küchenfertiges Fleisch liefert, so sollten aus der Küche nur «schalterfertige» Speisen kommen: die Suppe nicht zu dünn und nicht zu dick, die Fleischscheiben völlig durchgeschnitten,

die Spaghetti gebrochen; Sauerkraut und Blaukraut ohne Brühe, das sind Kleinigkeiten, die dem Personal vor dem Schalter erlauben, die hungrigen Gäste flink und freundlich zu bedienen.»⁴⁴ Am selben Kurs wies ein eingeladener Koch besonders eindringlich auf die Probleme der Präsentation hin, indem er die Köchin mit der Damenschneiderin verglich, die «Geschmack und Chic» haben müsse und nicht immer dieselben Modelle kopieren dürfe, um vor den kritischen Augen der Gäste Bestand zu haben. Der Redner wies auch auf die asymmetrische Verbindung von Produktion und Konsum hin, die aus der Küchenarbeit eine frustrierende Angelegenheit machen konnte: «Diese Arbeit ist nicht leicht und zudem eigentlich undankbar, indem das schönste Gericht, das oft stundenlange Sorgfalt und Mühe erfordert, in 5 Minuten verschwunden ist.»⁴⁵ Die gute Aufmachung der Speisen war aus der Sicht des SVV generell ein wichtiges Mittel, um Innovationswiderstände abzubauen. «Es kann gerade heute nicht gleichgültig sein, wie die zur Verfügung stehenden Lebensmittel zubereitet und wie sie dem Arbeiter dargereicht werden», wurde mitten im Zweiten Weltkrieg, als es darum ging, die Kost noch stärker als bisher auf pflanzliche Nahrungsmittel umzustellen, vermerkt.⁴⁶

Individualisierung und Rationalisierung

Schon kurz nach dem Ersten Weltkrieg erkannte der SVV in der Selbstbedienung jene Patenteinrichtung, welche die Synthese von (angebotsseitiger) Rationalisierung und (nachfrageseitiger) Individualisierung ermöglichen konnte. Die drei Aspekte – Selbstbedienung, Wahlmöglichkeiten, rationelle Organisation – wurden dabei kurzgeschlossen, wobei sich die Bedeutung dieser Aspekte im Verlaufe eines halben Jahrhunderts nachhaltig veränderte.⁴⁷

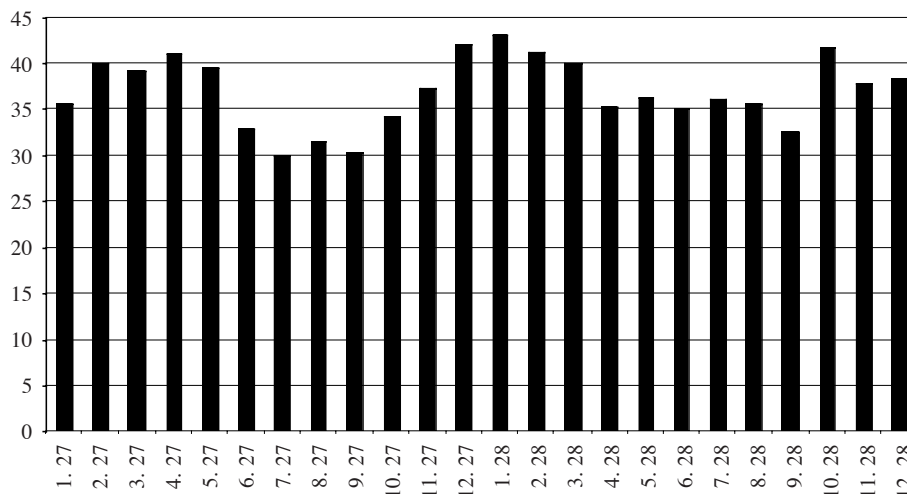
Selbstbedienung schien in geradezu idealer Weise auf die in den 1950er und 60er Jahren sich formierende Freizeit- und Konsumgesellschaft zugeschnitten; sie stellte den hedonistischen Ausgleich zur hierarchischen Betriebsordnung dar; sie markierte im Kontinuum von Zwang/Unterordnung (Produktion) und Freiheit/Selbstverwirklichung (Konsum) den Konsumpol und bedeutete damit ein Stück Konsumentensouveränität im Subordinationskontext von heteronomer Industrieproduktion und unselbständiger Büroarbeit. Im Selfservice manifestierte sich eine Facette des American way of life: Selfservice entsprach optimal der Pluralisierung der Lebensstile; hier fand die «Dialektik zwischen vermeintlicher individueller Freiheit und gesellschaftlicher Programmierung»,⁴⁸ die in der Massenkongressgesellschaft angelegt ist, einen konsequenten Ausdruck. Selbstbedienung war unterhalb der *haute cuisine* angesiedelt und deshalb demokratisierbar. Selbstbedienung machte der gastronomischen Bevormundung, die der Massenspeisung eigen war, ein Ende und leitete eine Ära kulinarischer Autonomie ein – Abb. 66 aus dem Jahre 1947 vermag diesen Eindruck zu vermitteln.⁴⁹ Selbstbedienung ist konnotiert mit dem Abbau finanzieller Zwänge; sie erlebte nach dem Zweiten Weltkrieg ihren Breitendurchbruch im Distributionssystem, als die Nahrungsausgaben des Normalhaushaltes unter ein Drittel der Gesamtausgaben gefallen und die Spielräume für Non-food-Bedürfnisse grösser geworden waren. Selbstbedienung ist damit Ausdruck einer Gesellschaft, die nicht mehr nach unten zur «Masse» hin nivelliert wird, sondern die demokratische Mitbestimmung in der Politik mit freier

Auswahl auf dem Markt zu kombinieren imstande ist. In Absetzung zum Einheitsmenu der standardisierten Massenverpflegung, das zur sich entfaltenden «proletarisierten» Industriegesellschaft gehörte, wurde die Selbstbedienung als Ausdrucksform der entfalteten und «entproletarisierten» Konsumgesellschaft verstanden. Gleichzeitig ist Selbstbedienung im Verständnis der Nachkriegszeit eine sozialtechnologische Innovation im Dienste optimalerer Kapazitätsauslastung von Versorgungsinfrastrukturen. Selfservice ermöglicht es, das Ziel einer möglichst konstanten Benutzung von Einrichtungen und einer Verstetigung des Arbeitseinsatzes besser zu erreichen. Selbstbedienung ist nicht wie der Tischservice auf einen allmorgentlichen «Sturm» in die Kantine und damit nicht auf Spitzenwerte angelegt – sie hatte vielmehr eine vorsätzliche oder unwillkürliche Desynchronisierung kollektiver Rhythmen zu ihrer Voraussetzung. In Kapitel 6 wurde bereits darauf hingewiesen, dass in der «amerikanischen» Staffelung der Mittagspause ein entsprechender Lösungsansatz gesehen wurde. Im Gegensatz zum Tischservice, der eine Tendenz zum synchronen Bestandsprinzip aufweist – alle am vollbesetzten Tisch werden gleichzeitig bedient –, basiert Selbstbedienung auf dem diachronen Flussprinzip.⁵⁰ Die Leute stehen in einer sich fortbewegenden Schlange und bewegen sich am Buffet vorbei, wo die verschiedenen Speisen und Mahlzeitenkomponenten hintereinandergereiht sind. Selbstbedienung bedeutet eine subtile Auslagerung von Arbeit aus dem Kantinenbetrieb und ihre freundliche Delegation an die Gäste. Indem der arbeitsintensive Service wegfällt und ein Teil der Dienstleistungen, die traditionsgemäß der Verpflegungsbetrieb zu erbringen hatte, an die Essenden «abgetreten» werden kann, werden Kosteneinsparungen möglich. Selbstwählen heisst Selbstholen, und das wiederum bedeutet die Abkehr vom Bedientwerden, das heisst Verzicht auf etwas, was in der Entgegensetzung von «Bedienen» und «Verdienen» einen Teil des Selbstwertgefühls von Gästen ausmacht. Selbstbedienung beruht also auf einem Wandel der Mentalitäten; sie ist dort möglich, wo der Habitus des patriarchalischen Familienvaters, der um den Wert guter Bedienung weiss, zumindest im Bereich der Exoküche abgebaut werden kann. Anlässlich des Zürcher Symposiums über Gemeinschaftsverpflegung von 1966 stellte ein deutscher Experte dazu fest: «Angelsachsen und Skandinavier haben sich schon lange – und nicht nur im Arbeitsbereich – an die Selbstbedienung gewöhnt. Sie finden nichts dabei, ihr Essen auf sauberen Tablett nach kurzdauerndem Warten an einer zweckmässig eingerichteten Ausgabestelle entgegenzunehmen. Recht langsam, aber doch deutlich stellt sich auch der nicht nur auf diesem Gebiet etwas schwerfällige Mitteleuropäer auf die Unbequemlichkeiten der Selbstbedienung ein.»⁵¹ Die Kehrseite der mangelnden Bequemlichkeit war die Unkompliziertheit, der lockere, selbstbestimmte, individuelle Lebensstil.

In der Nachkriegszeit schwächten sich nun die *Widerstände* ab, die sich aus einem durch Arbeitsrationalisierung bedingten Komfortverlust ergaben. Der Anspruch des «Bedientwerdens» trat in den Hintergrund zugunsten eines neuen Lebensgefühls, das eine Aversion gegen «Massenabfütterung» mit einer Distanznahme zum (klein)bürgerlichen Tischritual verband. Im Beitrag «Ist das Massenverpflegung?», der im Jahresbericht des SVV von 1952 erschien, wurden diese Zusammenhänge ausgehend vom schlechten Ruf und vom «unsympathischen Beigeschmack» der «Massenkost» erläutert. Denn «nur wenn wir uns beharrlich weiter dafür einsetzen, dass alle organisatorischen und technischen Mittel der Kantinen, Speiseanstalten

Fig. 22: A-la-carte-Menüs in SVV-Kantinen, 1927/28

Anteil an den Mittagessen (Monatswerte in %)



Quelle: SVV Jb 1927–1928; SVV Kb 1927–1928.

und Wohlfahrtshäuser voll ausgeschöpft werden», entstehen zeitökonomische Spielräume, «um der Arbeiterschaft eine immer differenziertere Ernährung und gepflegtere Bedienung zu bieten».⁵² Wenn eine grosse Anzahl von Gästen gleichzeitig ein Mittagessen will, treten Nachfrageverdichtungen ein, die nur durch eine rationelle Küche verkraftet werden können.

Paradoxerweise ist die in arbeitsorganisatorischer Hinsicht rationelle Massenproduktion von Mahlzeiten gerade eine wichtige Voraussetzung, um von einer «uniformen Massenverpflegung» wegzukommen und um jene psychologischen und ästhetischen Faktoren, die der individuellen Wahrnehmung und Bewertung des Angebots zugrunde liegen, bewusst gestalten zu können. «Der erste Schritt weg von der Massenkost wird mit der Menugestaltung getan. Voraussetzung eines abwechslungsreichen und *differenzierten Speisezettels* sind zweckmässige technische Einrichtungen in der Küche und *rationelle Arbeitsmethoden*.» Je grösser die Zahl der Gäste, desto leichter fällt die Abwendung vom Einheitsmenu und die Einführung von Wahlmöglichkeiten; das heisst: Individualisierung ist gerade im Grossbetrieb am einfachsten zu gewährleisten, denn nach dem Gesetz der grossen Zahl gleichen sich individuelle Präferenzen und Bedarfsprofile aus und lassen ein regelmässiges Muster hervortreten, das eine Mahlzeitenplanung ermöglicht, die von ähnlich guten Voraussetzungen ausgehen kann, wie der Einheitsbetrieb mit einem Grundmenu. «Am grössten ist die Wahlmöglichkeit dort, wo überhaupt kein Menu festgelegt ist oder wo neben dem Menu ein A-la-carte-Buffet eingerichtet wird. [...] Wem würde nicht das Wasser im Munde zusammenlaufen, wenn er ein appetitlich angerichtetes und reichhaltiges A-la-carte-Buffet eine Minute vor dem Ansturm der

Gäste betrachtet, wo Reihe an Reihe verschiedener Fleischgerichte, mehrere Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, kalte und warme Platten, Salatschüsselchen und hunderte von Desserts und Obstschälchen auf ihre hungrigen Abnehmer warten!» Das A-la-carte-Angebot erweist sich überhaupt als Inbegriff grosser Wahlmöglichkeiten, und «ohne Selbstbedienung ist ein A-la-carte-Service in der Kantine und im Wohlfahrts- und Altersheim völlig ausgeschlossen». ⁵³ Wahlfreiheit heisst à la carte, à la carte heisst Selfservice, Selfservice heisst rationelle Arbeitsmethoden, und dies wiederum bedeutet Serienproduktion. Massenherstellung und individuelle Bedienung entwickeln sich also in enger Wechselwirkung.

Über den Anteil der Selbstbedienungsmahlzeiten am Gesamtumsatz des SVV gibt es wenig verlässliche Angaben. Für die Jahre 1927 und 1928 weist die aggregierte Essensstatistik des SVV die A-la-carte-Gerichte separat aus; ihr Anteil an den Mittag- und Abendessen machte damals immerhin bereits zwischen 30 Prozent und etwas über 40 Prozent aus. Fig. 22 zeigt, dass sich hier – im Gegensatz zur Mahlzeitenentwicklung insgesamt – ein deutliches saisonales Muster erkennen lässt: Der Anteil ist bis ins Frühjahr relativ hoch und sinkt dann gegen den Sommer hin zunehmend ab, um ab Oktober wiederum zu steigen. Dieses Muster widerspricht diametral der Hypothese, die Kantinengäste hätten im Sommer eine leichtere und improvisiertere Mahlzeit vorgezogen und seien im Winter wieder zu währschafteren Standardmenüs zurückgekehrt.

Selbstbedienung und Sparen beim Essen

Die Selbstbedienung war seit dem Ersten Weltkrieg einem ausgeprägten Funktions- und Bedeutungswandel ausgesetzt. In den 1920er und 30er Jahren überlagerten sich zwei gegenläufige Tendenzen: die Erfahrung materieller Zwänge und die Erwartung zunehmender Konsumfreiheit (Selfservice als Abkehr von der verordneten Einheitskost). In den frühen 1920er Jahren wurden die ersten und auch auf Anhieb erfolgreichen Experimente mit der Selbstbedienung nach amerikanischem Vorbild unternommen. Der wirtschaftliche Hintergrund dieser esskulturellen Innovation war allerdings nicht ein relativer Überfluss, der individuelle Wahlmöglichkeiten in Reichweite gebracht hätte, sondern gerade das Gegenteil: eine scharfe Wirtschaftskrise mit hoher Arbeitslosigkeit. So wie in dieser Krisenphase aus gewerkschaftlicher Sicht Fliessbandproduktion und Dequalifikation der Arbeit zusammengedacht wurden, so entstand auch eine Verbindung zwischen serieller Selbstbedienung und Depravation kulinarischer Standards. Die Genese der massenkonsumgesellschaftlichen Einrichtung der Selbstbedienung fiel in eine Phase, in der monetäre Einschränkungen für die Gestaltung des Menuplanes von Fabrikarbeiterinnen und -arbeitern noch äusserst wirksam waren und die Ausgaben für Ernährung im Familienbudget deutlich dominierten. Der Übergang zur Selbstbedienung ist unter diesen Umständen Ausdruck von Mangelphänomenen und von Krisenbewusstsein: Teilweise reichten die finanziellen Mittel schlicht nicht mehr aus, um die bisherige, am Kalorienbedarf des «menschlichen Motors» orientierte Verpflegung zu gewährleisten; teilweise stieg aufgrund der Verunsicherung über die Zukunft die marginale Sparneigung, was mit zur Komprimierung der Ausgaben für die Ausser-Haus-Verpflegung beitrug. Die Arbeiterinnen und Arbeiter blieben der Kantine fern, die Mahlzeit in der

Fabrik verlagerte sich in informelle Räume, und die ökonomische Krise schlug so unmittelbar auf die Umsätze des SVV durch. Wollte die Kantinenleitung die Frequenzeinbussen vermindern und ihrem Auftrag, einen Beitrag zur Ernährung der Arbeitskräfte zu leisten, treu bleiben, so musste sie nach neuen Wegen suchen. Im Rückblick auf die frühen 1920er Jahre schilderte ein SVV-Jahresbericht die damalige Situation wie folgt: «Dazu kam langsam aber sicher eine Krise mit Arbeitslosigkeit und Kurzarbeit herauf. Der Verdienst sank und reichte nicht mehr aus zum Unterhalt der Familie. Wir erfuhren die ersten Zeichen davon in unseren Kantinen; die Leute mussten noch mehr sparen.»⁵⁴ 1922 zeigte es sich immer deutlicher, «dass die Arbeiterschaft stets weniger Mittel für ihre Verpflegung zur Verfügung hatte». Die Firmenleitung der Bühler A. G. in Uzwil nahm nun ein zweites Mal eine Pionierrolle ein und war «damit einverstanden, dass wir im Parterresaal des Wohlfahrthauses das erste Selbstbedienungsbuffet in der Schweiz einrichten, wo sich die Gäste nach freier Wahl je nach Wunsch und Geldbeutel verpflegen konnten».⁵⁵ Die neue Einrichtung hatte den gewünschten Effekt: «Und siehe da, an Stelle des Mittagessens zu Fr. 1.– wurde ein Menu für 40 oder 50 Rp. zusammengestellt. Wir sind in der Folge noch an vielen Orten auf das Selbstbedienungsbuffet zurückgekommen, das dem Gast auch die willkommene Auswahl lässt.»⁵⁶ In den überlieferten zeitgenössischen Eindrücken wurde die neue Einrichtung noch weit skeptischer beurteilt als in den zitierten retrospektiven Erklärungen aus der Zeit des Zweiten Weltkrieges. Else Züblin-Spiller notierte am 23. Mai 1922 in ihrem Protokollbuch zu einem Besuch bei der Firma Bühler: «Seit die Selbstbedienung eingeführt worden ist, haben wir noch Gäste aus anderen Fabriken. Es ist traurig zu sehen, wie kärglich bei den meisten, notgedrungen, die Mahlzeiten ausfallen müssen (40–80 Rp.).»⁵⁷ Selbstbedienung brachte schon damals eine Flexibilisierung – aber eine nach unten: Es ging um die Deregulierung von Ernährungsstandards in Kantinen, deren Leitung eigentlich darauf achten wollte, dass die Mahlzeiten bestimmten kalorischen und qualitativen Normen entsprachen. Selbstbedienung war ein Sparprogramm, eine Art «Ernährungsdumping». Ihr Erfolg war abhängig von einer neuen Ökonomisierung der Geldeinkommen, die auf einer stärkeren Abstützung auf die Familiernahrung basierte. Wenn der SVV-Jahresbericht von 1922 feststellen konnte, «die Einführung der Selbstbedienung am Buffet» habe sich «insbesondere in grossen Betrieben (Gebrüder Bühler Uzwil, Viscose Emmenbrücke, Volksküche Biel) gut bewährt», ist das ein Hinweis darauf, dass mehr Arbeiter und Arbeiterinnen dazu übergegangen waren, einen geringeren Anteil ihres Einkommens für Kollektivverpflegung auszugeben.⁵⁸ Diese These deckt sich mit den «Beobachtungen» Ernst Züblins aus dem Jahre 1925: «Interessant ist die Wahrnehmung, dass bei Buffetbetrieben (Selbstbedienung und Selbstzusammenstellung [...]) und bei über 273'000 Mahlzeiten ein geringer Fleischbedarf von [...] durchschnittlich 37,88 Gramm zu beobachten ist. Es handelt sich hier um eine geringer entlohnte Arbeiterschaft.»⁵⁹

«Die Idee der alkoholfreien Festbewirtschaftung mit Selbstbedienung»

In der zweiten Hälfte der 1920er Jahre trat dieser Aspekt der Selbstbeschränkung aus Mangel zurück, und die andere, die individuelle Seite der Selbstbedienung und der Gedanke der fließbandgestützten Rationalisierung rückten in den Vordergrund.

Das Bild der Fordschen *assembly-lines* und das Prinzip der Montage vermischten sich mit einer neuen Vorstellung modernen Essens, bei der nicht Vermassung, sondern Konsumdemokratisierung und Wahlfreiheit dominierten. Insbesondere Konferenzen und Ausstellungen wurden vom SVV als Testgelände und Diffusionsfeld für Selfservice genutzt. Dem provisorischen Kantinenbetrieb anlässlich der 4. Pädagogischen Weltkonferenz in Locarno im August 1927 war diesbezüglich ein voller Erfolg beschieden: «Die Anpassung an individuelle Wünsche – trotz Massenspeisung – trug viel zum Wohlbehagen unserer Gäste bei. Die Dankbarkeit für die billige und sorgfältige Verpflegung war gross, bekannte uns doch manch ein Kongressteilnehmer, dass ihm vor der «Massenabfütterung» gegraut habe; währenddem sie jetzt von denen geradezu beneidet wurden, die nicht in unserem Refektorium essen durften.»⁶⁰

Auch an der Saffa, der Schweizerischen Ausstellung für Frauenarbeit von 1928, profilierte sich der SVV wiederum landesweit als fortschrittliche Institution mit einem «möglichst raschen, reibungslosen Service» (vgl. Abb. 60). Zur Planung dieser Einrichtung hielt ein SVV-Bericht fest: «Studien in England und die Erfahrungen in den eigenen grossen Fabrikkantinen haben es wünschenswert erscheinen lassen, eine grosse Büffetanlage zu errichten, welche die Selbstbedienung des Publikums ermöglichte. Bei Massenandrang hat sich überall dieses System bei richtiger Einstellung und Handhabung als sehr praktisch erwiesen.»⁶¹ Das Selbstbedienungsbuffet der Saffa hatte einen Popularisierungseffekt; es zeigte die Leistungsfähigkeit eines neuen Systems, das auf einem Zusammenspiel von Konsumdemokratisierung und Produktionsrationalisierung basierte. Am Eröffnungstag der Ausstellung erwies sich das SVV-Bufferet als regelrechter Publikumsmagnet. Hier konnte ein anderer Zugang zum Essen erlebt werden, hier waren die Kunden kleine Könige, die nach freiem Belieben auswählen konnten, wozu sie der situative Geschmack gerade verleitete. Gleich den anderen Verpflegungsstätten wurde sie «mit Besuchern überflutet, die Kantine hatte 1000 Mittagessen abzugeben und bis zum Abend war das Selbstbedienungsbuffet von einer dichten Menschenmenge besetzt. [...] Natürlich musste sich das Publikum erst an das Ungewohnte gewöhnen, aber mit Schieben und Zureden gelang das auch.»⁶² Im Jahresbericht 1928 wurde derselbe Eindruck mit anderen Worten festgehalten: «Für viele Besucher der Kantine war der Selbst-Service dazu noch etwas Neues: die meisten hatten Freude an dieser demokratischen, raschen Bedienung, die uns andererseits eine grosse Zahl von Serviertöchtern ersparte.» Wie sehr Selbstbedienung hier mit Flussprinzip und Transparenz gleichgesetzt wurde, ergibt sich aus einer ganzen Reihe von Schilderungen. «Das 12 1/2 m lange Büffet trennte die Halle von der Küche, welche einen offenen Überblick gewährte. Auf dem Büffet waren die Speisen und Getränke servierfertig aufgestellt, und zwar entsprach die Anordnung dem Fliessbetrieb, indem der Gast im Weiterschreiten sein Menu sofort selbst zusammenstellen konnte, sofern er nicht vorzog, das vorhandene Tagesmenu gleich anfangs zu wählen. Auf den vor dem Büffet angebrachten vernickelten Gleitstangen schob der Gast sein Plateau entlang, bis er am untern Ende des Büffets die Kontrollkasse erreichte.» Im SVV-«Korrespondenzblatt» wurde das «originelle Durcheinander», das durch die Selbstbedienung hervorgerufen wurde, erwähnt; dieses ergab sich aus der Tatsache, dass – im Gegensatz zum Tischservice, wo die Portionen im Sinne einer gerechten Verteilung zunehmend standardisiert wurden –

über die Quantität der direkt geschöpften Speisen verhandelt werden konnte: «Beim Service (wir haben Selbstbedienung) rief da ein kleines Stimmchen: «Eh aber herjeh, nit so ne grossi Portion!» und gleich daneben ein Arbeiter «Tuet Ihr üs jetzt abschränze? Mir hei Hunger!» etc.» «Jedermann», so der Eindruck des SVV, «lobte aber die Küche und auch die Selbstbedienung, diese ist fast allen Gästen unbekannt».⁶³ Der SVV bilanzierte zum Schluss der Saffa einen Gesamtumsatz von 55'000 Mahlzeiten, was gegen 750 pro Ausstellungstag ausmachte. «Diese Zahlen beziehen sich nur auf die zusammengestellten Tagesmenüs. Zieht man aber noch in Betracht, dass ein grosser Teil der Besucher nach individuellem Geschmack kleine Einzelportionen wählte, so kann man sich erst recht Rechenschaft geben über die Leistung der praktischen, dem Rationalisierungs-System angepassten Einrichtung.»⁶⁴ Dabei entwickelte sich die Nachfrage diskontinuierlich: Frau Wyss-Peyer sprach von 800–1000 Essen, die manchmal in einer Stunde abgegeben wurden. Am 23. September – am Turnerinnentag – wurden 3500 Mahlzeiten über die Gleitstangen geschoben.⁶⁵

Mit dieser Kombination des Prinzips der flexiblen Spezialisierung mit serieller Herstellung erwies sich der Kollektivhaushalt als ein Innovator auf kulinarischem Gebiet: «Das Wertvolle des Cantinenbetriebes an der Saffa liegt meines Erachtens überhaupt darin, dass Bevölkerungsschichten bei uns assen und den Volksdienst kennen lernten, welche sonst noch nie von dessen Arbeit gehört hatten.» Auf diese Weise hätte «die Idee der alkoholfreien Festbewirtschaftung mit Selbstbedienung ins Volk und in die weitesten Kreise» gebracht werden können.⁶⁶ Ausstellungen förderten auch fortan das «Verhaltenstraining» des Publikums im Hinblick auf eine modernere (Selbstbedienung) und gesündere (alkoholfreie) Esskultur. Dies zeigte sich wiederum anlässlich der HYSPA, der ersten Schweizerischen Ausstellung für Gesundheitspflege und Sport, die vom 15. Juni bis 20. September 1931 in Bern stattfand und an welcher der SVV das alkoholfreie Restaurant betrieb (vgl. Abb. 61). «Das Selbstbedienungsbuffet hat sich auch diesmal wieder, wie an der Saffa, besonders zu Stosszeiten und bei Abfertigung von Vereinen und Schulen glänzend bewährt. Auffallend war das Misstrauen verschiedener Lehrer dieser Neuerung gegenüber; aus jedem Saulus wurde aber im Handumdrehen ein Paulus, wenn das begeisterte Zugreifen der Jugend einsetzte. Hin und wieder auch entschloss sich ein Herr der Schöpfung schweren Herzens, selber sein Plateau mit dem Essen zu holen; wie stolz fühlte sich jeder, wenn er den rettenden Tisch ohne Unfall erreichte. Sehr appetitlich präsentierten sich immer die mit soviel Sorgfalt hergerichteten kalten Plättli, die leckeren Stückli und die feinen Obstkuchen, die ununterbrochen von emsigen Händen bereitgestellt wurden und regen Absatz fanden.» Vor allem die Sonntage «brachten jeweils stärkeren Verkehr, was uns veranlasste, am untern Eingang zur Kantine ein kaltes Buffet für Speisen und Getränke zu erstellen, um das Gedränge am Hauptbuffet zu entlasten. Ein bis zwei Securitaswächter sorgten an solchen Tagen für Ruhe und Ordnung.»⁶⁷ Über die steigende Popularität der individuellen Wahl in öffentlich zugänglichen Verpflegungsbetrieben wurde 1934 berichtet: «An die Selbstbedienung haben sich Alt und Jung gewöhnt; hier und da taucht auch ein Lahmer oder Blinder auf, aber stets kommen ihm die anderen zu Hilfe, wenn während dem Service niemand von uns frei ist.»⁶⁸

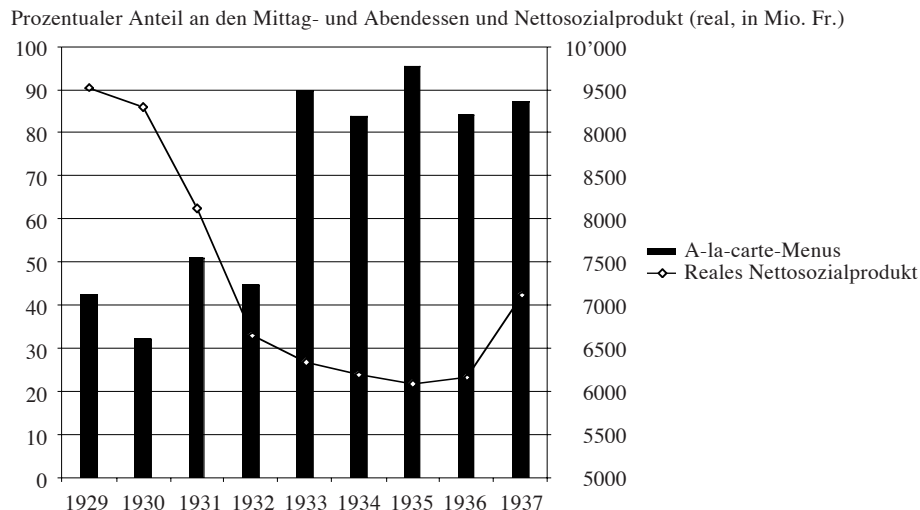
Schichtarbeit und Krisenphänomene

In den ausgehenden 1920er Jahren förderte auch die vermehrte Einführung neuer Arbeitszeitmodelle den Ausbau der Selbstbedienung in den Kantinen. 1930 wurde von den Plänen der Maschinenfabrik Alfred J. Amsler & Co. in Schaffhausen berichtet, eine neue Kantine einzurichten, «die in der Hauptsache dazu dienen sollte, die Schichtarbeiter während der kurzen Essenspause zu verpflegen. Es stand hiezu ein hübscher Speiseraum und eine kleine Küche zur Verfügung, die letztere hatte bereits eine elektrische Kocheinrichtung erhalten. Auf unsere Veranlassung wurde im Speisesaal ein Selbstbedienungsbuffet, System Volksdienst (von der Thormaehlen-Fabrik angefertigt) aufgestellt, um das Warmhalten der Speisen und eine rasche Bedienung zu ermöglichen.»⁶⁹

Die Weltwirtschaftskrise der 1930er Jahre liess wiederum den Geldspareffekt der Selbstbedienung in den Vordergrund rücken. 1932 berichtete der SVV, einzelne Betriebe hätten einen «starken Rückgang verspürt; einerseits dadurch, dass Arbeiterentlassungen vorgenommen wurden, andererseits sind uns Gäste infolge der Kurzarbeit verloren gegangen. Ganz allgemein machten wir die Erfahrung, dass infolge des starken Verdienstaufalles die Arbeiterschaft bedeutend mehr sparen muss. Sie tut das unrichtigerweise hauptsächlich am Essen. Gerade dort, wo, wie beim Selbstservice, die Mahlzeit nach eigenem Gutdünken zusammengesetzt wird, spürt man die Zurückhaltung am ehesten. Viele Arbeiter geben für ihre Mittagsmahlzeit nur noch 50–80 Rappen aus. Andere bringen etwas von zu Hause mit und nehmen als Ergänzung Suppe oder Kaffee in der Kantine. Sogar im Studentenheim an der ETH in Zürich ist dieser Sparwille zu spüren. [...] Natürlich trifft das in besonders starkem Masse auch auf die Ausländer zu, denen durch die Devisenverordnungen ihrer Heimatländer die Geldzuschüsse beschränkt sind.»⁷⁰ Angesichts der Fortdauer der industriellen Krise forderte der SVV ein Jahr später eine «noch stärkere Betonung des <Dienst am Kunden>»: «Gerade in solchen Zeiten der allgemeinen Depression scheint es uns wichtig, dass die Arbeiter und Angestellten in den Kantinen und Wohlfahrtshäusern eine warme Atmosphäre des Verstehens und Mitfühlens finden. Wir haben überall durch Einführung besonderer kleiner Mahlzeiten und Einzelplatten denjenigen Gästen Rechnung zu tragen gesucht, welche nur über ganz beschränkte Mittel verfügen. Durch Abgabe billiger Getränke (Citronenwasser, Lindenblütentee) sind wir den Wünschen der Gäste entgegengekommen.»⁷¹ Fig. 23 (S. 360) gibt den Anteil der A-la-carte-Menüs bei der Bühler A. G. in Uzwil wieder. Sie unterstützt die These eines finanziell bedingten Ausweichverhaltens von Kantinengästen. Die A-la-carte-Selbstbedienung bewegte sich 1927 und 1930 noch auf einem Niveau von circa einem Drittel (der Graphik sind die Werte ab 1929 zu entnehmen; diese decken sich weitgehend mit der A-la-carte-Quote des SVV insgesamt). Zwischen 1930 und 1933 bildete sich das reale Nettosozialprodukt um mehr als ein Drittel zurück; in derselben Zeit verdoppelte sich der Anteil der A-la-carte-Gerichte. Die Nachfrage am Selbstbedienungsbuffet und die Fabrikproduktion insgesamt entwickelten sich damit antizyklisch. In der Krisenzeit rückte erneut – wie schon in den beginnenden 1920er Jahren – der Einsparungseffekt des Selfservice ins Zentrum.

Bereits Ende 1936 hatte sich die Wirtschaftslage im Gefolge der Abwertung des Schweizerfrankens wiederum etwas verbessert. Im diesjährigen SVV-Jahresbericht

Fig. 23: A-la-carte-Menüs in der Kantine Gebr. Bühler Uzwil im Konjunkturverlauf, 1929–1937



Quelle: SVV Kb 1938/1, S. 11 (Menus Bühler AG); Statistisches Jahrbuch der Schweiz 1959/60, S. 351 (Nettosozialprodukt).

wurde der Buffetbetrieb für das Büropersonal geschildert: «Die Bürogäste kommen fast gleichzeitig. Sie werden separat serviert, aber das gleiche Essen wie im Saal. Die Gäste, die täglich ihr gewohntes Essen nehmen, werden alle serviert. A la carte wird am Buffet geholt. Auch die Jungmannschaft gewöhnte sich an Selbstservice. Das A-la-carte-Buffet findet Anklang, es ist belagert. Wir haben täglich 95–110 Mittagsgäste. Alles geht rasch und reibungslos. Hie und da ein kleines Intermezzo macht den Betrieb interessant und gibt oft Anlass zu einer Lachsalve. In 15 Minuten ist der Hauptservice vorüber. Es gibt ja immer Nachzügler und es ist am Buffet lebhaft bis nach 12.30 Uhr.⁷² Die Selbstbedienung erwies sich in diesem Falle als eine Verpflegungsform, die das andauernde arbeitsorganisatorische Bemühen des SVV, «immer bessere Methoden herauszufinden, um betriebs-technisch und in der Menugestaltung Bestes zu leisten»,⁷³ auf den kulturellen Wandel abzustimmen vermochte.

1938, als die Kantinenbetriebe sich definitiv vom Krisenrückschlag erholt hatten, setzte sich der SVV mit den protektionistischen Forderungen des Gastgewerbes auseinander, das – ganz im Zuge der Zeit – gesetzliche Schutzmassnahmen gegen die rationellere Konkurrenz forderte und das seine Kritik vor allem auf die Selbstbedienung richtete: «In den letzten Jahren beklagte sich das schweizerische Gastgewerbe über zunehmende Konkurrenz der alkoholfreien Wirtschaften und noch mehr über die sogenannten Selbstbedienungsbetriebe.» Der SVV-Jahresbericht konterte auf diese Kritik, es sei vor allem «die mangelnde Anpassungsfähigkeit an die Forderungen der Neuzeit in Bezug auf Ernährung und Getränke», welche

die «Notlage vieler Wirte» verursacht habe. Auch komme «die Spartendenz der Besucher [...] überall zum Ausdruck, während andererseits die Wünsche sich steigern».⁷⁴ Da es für den SVV klar war, dass die vielfältigeren Bedürfnisse der anspruchsvolleren Gäste nur dann befriedigt werden konnten, wenn Rationalisierungsgewinne erzielt wurden, erwiderte er auf die Vorwürfe der Wirte, die teilweise im Namen nationaler Werte gegen die unliebsame Konkurrenz auftraten: «Es hat uns sonderbar angemutet, dass in den Diskussionen um das Gastgewerbe das Selbstbedienungsbuffet so stark angegriffen und als unschweizerisch abgelehnt wurde. Wir haben seit ca. 1924 eine grosse Anzahl von Selbstbedienungsbetrieben für Arbeiter, aber auch für Studenten (Studentenheim an der ETH), die sich grosser Beliebtheit erfreuen. Hier hat der Gast Gelegenheit, seine Auswahl nach seinem Geschmack und Geldbeutel zu treffen. Dabei fällt auch das Trinkgeld ohne weiteres weg. Wir haben feststellen können, dass viele unserer Gäste die Selbstbedienung dem Service vorzogen.»⁷⁵

9.4 «I am for the new housekeeping»: Taylorisierung der Küche und Rationalisierung der Hauswirtschaft

«Zum Wesen der Gemeinschaftsverpflegung gehört das Merkmal des sparsamen Haushaltens», erklärte Margrit Bohren-Hoerni 1966. «Unter Sparen ist zu verstehen: von allen Mitteln den bestmöglichen Gebrauch zu machen. Auch der Gedanke der Verantwortung für anvertrautes Gut gehört in diesen Zusammenhang. Da sich die Gemeinschaftsverpflegung in einem Wirtschaftsraum abspielt, wo rechnerisch immer straffer geplant und das Handeln kontrolliert werden muss, ist es verständlich, dass sich auch bei der Führung von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben als Grosshaushalten eine angepasste Terminologie durchsetzt. Es ist zweckmässig und leichter, mit Menschen innerhalb des gleichen Bezirkes eine gleiche Sprache zu sprechen oder dies wenigstens zu versuchen. Wenn daher jetzt und in Zukunft mehr von Wirtschaftlichkeit als vom guten Haushalten gesprochen wird, so muss es im Ergebnis das gleiche sein.» Dabei sei «Wirtschaftlichkeit [...] nicht gleichbedeutend mit Rentabilität oder Gewinn».⁷⁶ «Allgemein betrachtet, ist es in der Gemeinschaftsverpflegung Ehrensache, den Gästen nicht langweilige, sich wiederholende Speisefolgen vorzusetzen. Um so mehr setzt die Planung viel Sorgfalt, Beweglichkeit und Fachwissen voraus.» Die Rednerin plädierte deshalb für eine Ergänzung des «beruflichen Fachwissens über gute Küche [...] mit betriebswirtschaftlichem Denken und Kenntnissen über Personalführung» und schlug die Anwendung US-amerikanisch inspirierter *time-motion studies* vor: «In einem Fabrikationsbetrieb, wo grosse Serien hergestellt werden, kann ein Arbeitsvorgang für ein einzelnes Stück sorgfältig studiert und in Abschnitte zerlegt werden. Die bestmögliche Gestaltung des Arbeitsplatzes und das Training der Ausführung sorgen für die rationellste Fertigung der Serie. Im Verpflegungsbetrieb ist eine Arbeitsplanung unumgänglich, es braucht aber dazu viel Anpassungsfähigkeit und rasches Umstellungsvermögen.» Die Arbeit in einem durchrationalisierten Kantinenbetrieb ist aus der Sicht Bohren-Hoernis deswegen besonders anspruchsvoll, weil kaum eine Aufgabe einer fixen Arbeitsroutine entspreche: «Nicht einmal das Abwaschen, das scheinbar so gleichförmig ist, lässt sich in ein täglich sich genau wie-

derholendes Schema bringen. [...] Betrachten wir das Rüsten: für grünen Salat, den wir vorläufig noch aus keiner zentralen Rüsterei beziehen können, benötigt man am Tag X nicht den gleichen Zeitaufwand wie am Tag Y. Dieser hängt vom Grad der Verschmutzung und der Qualität ab, Faktoren, die schliesslich nicht nur vom Lieferanten, sondern auch vom Wetter bestimmt werden und die Kostenschwankungen mit bedingen. Der Speisezettel muss also nicht nur nach ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten wohl überlegt sein, sondern die zeitliche Abwicklung von der Anlieferung der Waren über die Zubereitung bis zur Abgabe der Speisen an den Gast muss ebenfalls vorbedacht werden.»⁷⁷

«Es kommt auf jede Minute an»

1923 hatte die damalige Leiterin Else Züblin-Spiller das Problem ähnlich dargestellt. In einem Bericht «aus der praktischen Arbeit des SVV» schrieb sie, besonders die «grossen Betriebe, in denen täglich hunderte von Portionen abgegeben werden müssen (Emmenbrücke 600–800 Personen, Clus 1000 Personen) erfordern ausserordentlich weitgehende wirtschaftliche Kenntnisse und Organisationstalent».⁷⁸ Während der folgenden Jahrzehnte war dieses Zusammenspiel von freundlicher Bedienung und rationeller Organisation zentral für die längerfristige Entwicklung des SVV. 1963 hielt ein Zeitungsbeitrag über den SVV fest, die Gäste seien hier «keine Nummern», sie würden individuell und freundlich bedient, «nirgends ist etwas von Hetze oder Hast zu verspüren», und dies sei nur deshalb möglich, weil eine «immense Organisationsarbeit hinter den Kulissen» geleistet und alles so überlegt, disponiert und ausgeklügelt wurde, dass «die ganze Einrichtung [...] rasch und möglichst störungsfrei funktioniert. «Alle schaffen wir nach der Uhr, es kommt auf jede Minute an», erklärte die gewandte Leiterin.»⁷⁹

Hauswirtschaftsbezogene Rationalisierungsanstrengungen waren nicht nur deshalb notwendig, weil der SVV bereits in den 1920er Jahren in eine Grössenordnung hineinwuchs, die eine rationelle Organisation auf allen Ebenen notwendig machte. Ein Rationalisierungsbedarf ergab sich auch aus der Veränderung der Mahlzeitenzusammensetzung und der dadurch verursachten Steigerung der Arbeitsintensität des Zubereitungs- und Kochvorganges. Vor allem die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln belastete das Zeitbudget; 1922 wurde im SVV-«Korrespondenzblatt» zu diesem Punkt ausgeführt: «Es ist allerdings richtig, dass die Vorbereitung der Gemüse zum Kochen, das sog. Rüsten, überall als eine sehr zeitraubende Arbeit bekannt ist. Aber im Verhältnis des gesundheitlichen Nutzens wäre eine starke Erhöhung des Gemüsekonsums die vermehrte Mühe wohl wert.» Dasselbe gelte auch für die «Hülsenfrüchte, deren Konsum bei uns in der Schweiz ausserordentlich vernachlässigt ist».⁸⁰ Während die Hülsenfrüchte auch in den SVV-Küchen nie einen hohen Stellenwert einzunehmen vermochten, wurde der Konsum von Kartoffeln und Gemüse in der Zwischenkriegszeit und dann – unter dem Regime der Kriegswirtschaft – besonders im Zweiten Weltkrieg ausgebaut, so dass dieser Faktor ins Gewicht fiel. Ebenso zeitintensiv war das Gebäck, die *pâtisseries*, die sich vor allem Ende der 1920er und wiederum Ende der 1930er Jahre zu einem Absatzschlager entwickelten.

Es ist bemerkenswert, mit welcher Intensität sich die SVV-Frauen mit Rationa-

lisierungsfragen befassten und mit welcher Beharrlichkeit sie moderne Methoden umzusetzen versuchten. Eine zentrale Rolle spielte hierbei der *Kontakt mit Exponentinnen des Taylorismus aus den USA* und – anfänglich weniger ausgeprägt – der europäischen Arbeitswissenschaft, die damals weitgehend im Banne der amerikanischen Methoden stand. Vor allem seit 1924 – genau zu jenem Zeitpunkt also, als sich die innenpolitische Situation in der Schweiz wiederum stabilisiert hatte und auch die innerbetrieblichen Klassenkonflikte unter Kontrolle waren – verstärkten sich die entsprechenden Bemühungen. In der Aprilnummer des SVV-«Korrespondenzblattes» wurde auf die Wichtigkeit der Ausführungen der amerikanischen Autorin Christine Frederick über rationelle Betriebsführung⁸¹ «auch für unsere Betriebe» hingewiesen. Einsparung von Mühe, Kraft, Zeit und Geld, wie sie vom «Taylor-System» propagiert werde, sei generell eine erstrebenswerte Zielsetzung, und bei der «Übertragung dieser Gedanken auf das Haushaltsgebiet» handle es sich um einen «wirklich glücklichen Einfall von Mrs. Fredericks, die als Mutter zweier kleiner Kinder bei beschränkten Mitteln, aber grossen geistigen Interessen trotz aller Freude am Haushalt sehr darunter gelitten hatte, «zu nichts zu kommen».⁸² Durch «Normalisierung der Bewegungen», «Normalwerkzeuge» und «Normalstundenplan» habe Mrs. Frederick eine neue organisatorische Grundlage für Hausarbeiten geschaffen: «Eine Zeichnung, deren Linien den Sprüngen eines gejagten Hasen gleichen, veranschaulicht die vielen überflüssigen Schritte, die die Frauen meistens beim Zubereiten und Servieren eines Gerichtes zurücklegen, während eine zweite den einfachen und kurzen Weg zeigt, der zu gehen ist, wenn alles am geeigneten Platze steht und die Arbeit planmässig vorgenommen wird.» Die «unheimlich «amerikanische» Zeiteinteilung», die Mrs. Frederick «trotz aller auch in ihrer Haushaltung auftretenden Störungen» einhalte, würde ihr «verschiedene, besonders wertvolle Gewöhnungen» gestatten: «Sie stellt zum Voraus die Speisezettel für die Mahlzeiten mehrerer Tage auf, sieht immer morgens früh ihre Vorräte nach und notiert das Fehlende; um sich überflüssige Gänge zu ersparen, kauft sie Spezereien und haltbare Lebensmittel immer in grossen Mengen auf einmal ein; dann enthält eine Abteilung ihres Vorratsschranks als «erste Hilfe bei unerwartetem Besuch» eingekochte Früchte, Fleischextrakt, kondensierte Milch und Konserven, an die sonst nie gerührt wird und die nach Gebrauch immer wieder ersetzt werden. An wichtige Extraarbeiten erinnern sie an einem Metallstäbchen aufgereichte Karten verschiedener Grösse. So muss sie selten den Arbeitsschwung unterbrechen, um sich zu fragen: Was habe ich nachher zu tun, oder was ist vergessen worden?» Diese methodische Vorgehensweise stellte gleichzeitig ein Programm zur «weiblichen Selbsterziehung» dar, denn das, was «der Anwendung des Taylorismus bei den Frauen am meisten im Wege» stehe, sei: «Die Neigung zum passiven, automatischen Arbeiten, die Sucht, sich einer Arbeit, z. B. dem Putzen oder Kochen, zum Nachteil der übrigen fast ausschliesslich zu widmen, das Misstrauen allem Neuen gegenüber und die mangelnde Ausdauer bei Anwendung von Neuerungen.»⁸³

Im Herbst 1924 veröffentlichte Ernst Züblin, der sich nicht nur zu ernährungsphysiologisch-medizinischen Fragen äusserte, an derselben Stelle einen Grundsatzartikel zum Thema «Funktion und die Ökonomie in der Arbeitsleistung»; darin forderte er die «praktische Anwendung des Zeitstudienverfahrens» im Sinne Taylors und vertrat antigewerkschaftlich-psychotechnische Positionen: «Wohl fehlt es

nicht an gegenteiligen Stimmen, die aus andern, praktisch gefärbten Idealen heraus dann eine Gefahr zur Verwirklichung utopischer und sehr nach links gerichteter Glückshalluzinationen erblicken.» Nach dem Apostelwort «Prüfet alles, das beste aber behaltet», schlug Züblin vor, das Nützliche zu nutzen, «solange es Tag ist»: «Das Zeitstudienverfahren tut auch unseren Leiterinnen, deren Hilfskräften in ihren haushälterischen Pflichten not, es ist die zarte Morgenröte einer neuern und bessern Zeit, die über dem Dunkel der als Fronarbeit empfundenen Ernährungs- und Wohlfahrtspflege aufsteigt, die auch in die Herzen der Mutlosen und von der Nüchternheit der Alltagspflichten amts- und schaffensmüden Leiterinnen hineinzuzünden vermag und neues Leben, neues besseres Wirken, tiefere Befriedigung der Arbeitsleistungen geben soll.» Nach der Devise «I am for the new housekeeping, the studies of efficiency in housemanagement» forderte Züblin «einen Schritt vorwärts in ein Neuland, das auch der konservativ eingestellten Schweizerin nur vermehrte Befriedigung und Anerkennung [...] [und ein] tief empfundenes Gefühl der kulturwichtigen Aufgabe des Frauenberufes zu verleihen vermag». Zum Schluss hielt Ernst Züblin die 12 Grundsätze des *new housekeeping* fest, die lauten: 1. Klar erkannte und scharf herausgeschälte Ideale, 2. Gesunder Menschenverstand, 3. Sachverständiger Rat, 4. Normalisierte Arbeit, 5. Normalisierte Verhältnisse, 6. Normalisierte Verfahren, 7. Klar durchdachte Arbeitsvorbereitung, 8. Genau umschriebene Arbeitsverteilung, 9. Zuverlässige Nachweise (Ordnungshilfsmittel), 10. Disziplin, 11. Gerechtigkeit, 12. Belohnung der Leistungssteigerung.⁸⁴

Was hier deutlich hervortritt, ist die starke Betonung der Normalisierung und der immateriellen Faktoren und Gratifikationen. Die «Norm» wurde zum Ideal überhöht, das in Verbindung mit einem arbeitsbürgerlichen Tugendkodex – Zuverlässigkeit, Ordnung, Disziplin, Gerechtigkeit – den Habitus der sozialen Frauenarbeit ausmachte.

Die wichtigste Mitstreiterin des SVV in Sachen Rationalisierung war indessen seit den frühen 1920er Jahren Lilliane M. Gilbreth. Im Frühjahr 1960 stattete sie als 82jährige «für knappe 48 Stunden» nochmals einen Besuch beim SVV in Zürich ab und wurde der interessierten Öffentlichkeit als «the First Lady of Engineering» vorgestellt. Als Mutter von zwölf Kindern, die mit dem Buch zweier ihrer Kinder «Im Dutzend billiger» weltbekannt wurde,⁸⁵ und als Expertin für wissenschaftliche Betriebsführung und Bewegungrationalisierung «verkörpert [sie] in bewundernswerter Weise die berühmte amerikanische *career woman* wie auch die *house woman*, die allumsorgende Mutter und Gattin».⁸⁶ Mit ihrem 1924 verstorbenen Mann Frank Bunker Gilbreth hatte sie – in Ergänzung zu den Taylorschen *time studies* – die *motion studies* begründet:⁸⁷ «Sie zerlegten den grundsätzlichen Bewegungsablauf in 17 Elemente (sie nannten sie <Therbligs>, eine Umkehrung des Namens Gilbreth), wobei interessanterweise <Denken> erst als siebzehntes Element auftritt», stellte das «Schweizer Frauenblatt» damals fest und strich heraus, dass sich Lilliane M. Gilbreth seit den 1920er Jahren insbesondere der Bewegungrationalisierung im privaten Haushalt gewidmet habe: ««Wir sollten unsere Hände besser ausbilden», sagte der prominente Gast.»⁸⁸

Die Kontakte zwischen Lilliane M. Gilbreth und Else Züblin-Spiller gingen auf die USA-Reisen der letzteren zurück; die amerikanische Expertin für Arbeitswissenschaft unterstützte 1922 nachhaltig die Idee, die bisher kurzen Personalkonferenzen des SVV auf eine Woche auszudehnen und zum «Höhepunkt des Volksdienst-

jahres» auszugestalten. In der Folge nahm sie mehrmals als Rednerin an der Veranstaltung auf der Luziensteig teil.⁸⁹ Im Sommer 1926 fand auf Rigi-Scheidegg die Delegiertenversammlung der «Internationalen Vereinigung für Bestgestaltung der Arbeit in Betrieben» statt; unter den 35 Delegierten aus 11 Ländern befanden sich 4 Frauen des SVV.⁹⁰ «Mrs. Frank B. Gilbreth, Member of the Board of the Taylor Society in New York»,⁹¹ hielt einen vielbeachteten Vortrag über «Die Entwicklung der Betriebswissenschaft und der Methoden der Bestgestaltung der Industrie». Die Delegierten verabschiedeten eine Reihe von Resolutionen, «nach denen die Arbeit in den verschiedenen Ländern propagiert werden soll». Diese lauteten: «1. Rationalisierung ist nur dann wirklich rationell, wenn sie alle industriellen Faktoren, einschliesslich der menschlichen Arbeitskraft berücksichtigt und die Ergebnisse allen an der Produktion beteiligten Gruppen zugute kommen. 2. Unnötige Ermüdung ist Vergeudung und ihre Beseitigung ist wichtige Pflicht der Industrie.»⁹² Das SVV-«Korrespondenzblatt» hielt im Anschluss an die Internationale Konferenz über die «Bestgestaltung der Arbeit in Betrieben» fest, «Frl. Hesselgreen und Mrs. Gilbreth logierten noch einige Tage bei Frau Dr. Züblin und trafen dort mit einer Reihe von Industriellen und anderen wichtigen Persönlichkeiten zusammen».⁹³ Im Bericht einer Teilnehmerin über die Luziensteigkonferenz von 1927 wurde angeführt: «Eine geistige Extraspeise war sodann der Vortrag der prächtigen, herzwarmen Amerikanerin Mrs. Gilbreth über «Moderne Arbeitsmethoden». Wohlverständlich erläuterte uns Mrs. Gilbreth wie die rationelle Wirtschaftsführung nicht nur für die Fabriken, sondern mehr und mehr auch für den Haushalt studiert würde, da die Ermüdung in der Fabrik doch eigentlich relativ, d. h. durch das Leben zu Hause bedingt sei.»⁹⁴ Im selben Jahr 1927 gelangte der SVV zur Klärung «betriebstechnischer Fragen» an das Psychotechnische Institut Zürich, das den Auftrag bekam, «Beobachtungen über Arbeitsrationalisierung machen zu lassen»; der SVV-Jahresbericht sprach von einer «Reihe sehr interessanter Möglichkeiten der Einsparung von Kraft und Zeit», die sich abzeichneten, und kündigte «das durchgreifende Studium des ganzen Fragenkomplexes [...] im Verlaufe des Jahres 1928» an.⁹⁵

In einem Bericht, den Frau Dr. Wyss-Peyer als Mitglied der SVV-Betriebsleitung verfasste, wurden drei Erfordernisse aufgelistet, die für hauswirtschaftliche Rationalisierung entscheidend seien: Erstens gelte es, «die in allen Betrieben gleichartige Hausarbeit, wie Selbstservice, Schöpfen, Abräumen, Abwaschen usw. einheitlicher zu gestalten». Zweitens sei ein intensiver interbetrieblicher Erfahrungsaustausch nötig, und drittens sollten die Resultate von Arbeitsanalysen didaktisch «für das Anlernen und die Ausbildung neuer Angestellten» verwendet werden.⁹⁶ Die Autorin stellte fest, bisher seien «weder in der Schweiz noch in Deutschland an Instituten oder Schulen Arbeitsanalysen der Hausarbeit gemacht worden»; eine Zusammenarbeit mit dem Institut für Arbeitskunde in Saarbrücken habe sich deshalb geradezu aufgedrängt. Ein Assistent von Prof. Friedrich habe «zusammen mit der Berichterstatteerin sieben Gross- und Kleinbetriebe des S. V.» besucht. Der Reihe nach seien folgende Tätigkeiten analysiert worden: «Schöpfen, Selbstservice und Tischservice, Abräumen, Abwaschen». «Obwohl das Gebiet der Hauswirtschaft für Herrn Ingenieur Pflaume ein ganz neues und unbekanntes war, erkannte er doch dank seiner, in der Rationalisierung von Industriewerken geschärften Beobachtung, stets das Wesentliche, was etwa verbesserungsbedürftig war, sodass wir im Prinzip

der Art der Arbeitsverbesserung derselben Meinung waren», konstatierte Frau Wyss-Peyer und hob abschliessend den Doppeleffekt solcher Massnahmen auf den Kantinenbetrieb hervor: Es werde nicht nur rationeller, das heisst zeitsparender, gearbeitet, sondern auch die Arbeitsfreude der Angestellten werde «dadurch geweckt und erhöht, dass sie ihre Arbeit von der Betriebsleitung hochbewertet sieht und nun auch ihrerseits sich für Verbesserungen ihrer momentanen Tätigkeit zu interessieren beginnt».⁹⁷

Mit der Angleichung der SVV-Betriebe an die Organisationsprinzipien des mechanisierten industriellen Grossunternehmens stellte sich die Frage, wie die arbeitswissenschaftlichen Grundsätze, die für die Leistungssteigerung der Industriearbeit entwickelt wurden, im eigenen Bereich angewendet werden könnten. In ihrer Berichterstattung über den «Orientierungskurs für Arbeitsphysiologie an der ETH» von 1931 stellte Marie-Luise Schumacher die Forderung, der SVV hätte als «Arbeitgeber von rund 450 Angestellten [...] eine Reihe von arbeitsphysiologischen Erkenntnissen in unseren Betrieben an[zu]wenden. So die richtige Arbeitseinteilung und Arbeitsvorbereitung zur Verhütung von Übermüdung; ferner Beobachtung von Begleitumständen der Arbeit, wie z. B. zu hohe Temperatur, Zugluft u. ä. m. in den Arbeitsräumen. Die vielen Erkältungskrankheiten in unseren Betrieben lassen sich häufig auf solche ungünstige, zum Teil vermeidbare Umstände zurückführen. Ferner zeigt sich bei der ärztlichen Untersuchung unseres Personals die Tatsache schlechter Atmung, sowie bei Neueintretenden häufige Unterernährung, besonders in den Altersklassen 18–25. [...] Die Unterernährung erweist sich oft als Folge falscher Ernährung. Besonders bei jüngeren Angestellten, die sich angewöhnt haben, «zwischen hinein» zu naschen, was ihnen schmeckt, statt richtig und ausgiebig bei den Hauptmahlzeiten zu essen. [...] Dort, wo die Arbeitszeit das zugebilligte Maximum überschreitet und damit die Gefahr von Übermüdung unseres Personals besteht, müssen die Ursachen unbedingt festgestellt und muss Abhilfe herbeigeführt werden: Sei es durch bessere Zeiteinteilung und klare Arbeitszuweisung, sei es durch Vermehrung des Personals. Denn Überlastung und Übermüdung der Arbeitskräfte rächen sich sowohl an der Leistungsfähigkeit des Einzelnen, wie an der des ganzen Betriebes.»⁹⁸ Was hier geschildert wird, stellt geradezu ein Panoptikum aller Probleme dar, die auch bei den Arbeiterinnen und Arbeitern eines Industriebetriebes auftreten. Die SVV-Leitung warf also einen doppelten Blick auf die Arbeitswissenschaft: Die ihr unterstellten Kantinenbetriebe hatten sich einerseits an den Erfordernissen der modernen Industriearbeit zu orientieren und über physiologische Aspekte hinaus auch das viel breitere Feld der Arbeitsmotivation im Auge zu behalten; andererseits mussten sie versuchen, jene Leistungsfähigkeit des «menschlichen Faktors», die sie in den Unternehmen zu stärken hatten, auch für das eigene Personal zu gewährleisten.

Auch hinsichtlich der Selbstbedienung war von Anfang an klar, dass diese eine verbesserte Kücheninfrastruktur und Arbeitsorganisation voraussetzte. «Da, wo wir den Selbstservice einführen konnten, mussten die Buffets entsprechend geändert werden», wurde 1928 vermerkt. Die Zunahme des Vorbereitungs- und Entsorgungsaufwands, der bei dieser Verpflegungsform festzustellen war, machte die Einführung neuer Arbeitsmethoden und Haushaltsmaschinen attraktiv. Ende der 1920er Jahre kam zum Beispiel der «Einsatz der US-Abwaschmaschine Crescent» zur Sprache. Auch Back- und Kühlanlagen mussten höheren Anforderungen stand-

halten.⁹⁹ Um «auch in <hitzigen Zeiten> ihre Ruhe und Beherrschung nicht zu verlieren», wurde 1931 Köchinnen und Angestellten dringend empfohlen, «alle Arbeiten, ob Hand oder Maschine, mit der Uhr in der Hand zu kontrollieren und zu regeln. Mit Einteilung und sparsam kochen sind die Köchinnen eher durch, als ihre männlichen Kollegen, die sich ihrerseits für den A-la-carte-Service besser einstellen, der auch im S. V. mehr und mehr eingeführt werden muss. Denn wir sind für unsere Gäste und ihr Wohlbefinden da, nicht umgekehrt.»¹⁰⁰

Expertenstatus, Frauenrollen und «Krisis der Hauswirtschaft»

Zu Beginn der 1930er Jahre veröffentlichte Marie Luise Schumacher im SVV-«Korrespondenzblatt» einen Grundsatzartikel «zur Krisis in der Hauswirtschaft», in dem sie dieses Krisenbewusstsein deutlich artikulierte und mit einer konkreten Kritik am Frauenbild der Männerexperten verband. Der Mann würde in der Frauenarbeit häufig «den Niederschlag angeborener weiblicher tugendhafter Instinkte» preisen, «ohne den realen Druck der Mühen und das Ausmass der Dispositionsleistungen richtig zu würdigen. Wie viele Frauen aus der Generation unserer Mütter haben unter dieser Unterschätzung ihrer Arbeit durch den Mann gelitten, umso schwerer gelitten, als auch die Hochbegabtesten kaum Gelegenheit hatten, sich auf anderen Gebieten Achtung vor ihrer Arbeitsleistung zu erwerben. [...] Es würde schon einer besonders grossen Selbstsicherheit bedürfen, um von dem entwertenden Unterton nicht berührt zu werden. Die Frau der heute lebenden älteren Generation besitzt sie keineswegs, darum muss sie notwendig mit Affekten reagieren, ihre Energien automatisch im Dienst der Abwehr mobilisieren. Unter diesen Umständen kommt es zu einer Antwort, deren weltberühmte <weibliche Unsachlichkeit> schon so oft Wasser auf die Mühle des äusserlich im Recht befindlichen Mannes geleitet und ihre eigene Position hoffnungslos geschwächt hat. [...] Da aber veraltete Anschauungen bekanntlich die Tatsachen, die sie einst begründet haben, überleben, schreitet die innere Anpassung nur langsam vorwärts. Deshalb ist es unter Umständen nützlich, die Zusammenhänge zu klären, weil dies zur Beschleunigung der inneren Umstellung beitragen kann.»

Die Anpassung der von starken Veränderungswiderständen durchsetzten «psychischen Apparatur» der Frauen an eine Wirtschafts- und Gesellschaftsentwicklung im Zeichen von Rationalisierung und Technisierung war aus dieser Sicht die Hauptaufgabe des SVV: «Und wir haben keine Zeit, geduldig zu warten. Denn die Rationalisierung des Haushaltes marschiert, angetrieben durch rein wirtschaftliche Faktoren, und es besteht die Gefahr, dass sie zu einer nur technischen Angelegenheit wird, die Gefahr, dass man fasziniert den Götzen umwirbt, der grössten Nutzeffekt bei geringstem Aufwand verspricht, die Gefahr, dass wir nicht die innere Schau und die sittliche Kraft aufbringen, die Technik, indem wir sie in das Heim hineinziehen, auch seelisch zu meistern, [...] dass wir den Weg der Rationalisierung nur in der Anwendung amerikanischer Methoden sehen und nicht in erster Linie in einem Aufsteigen schöpferischer Vereinfachung und Umstellung der Bedürfnisse.»¹⁰¹

Die Rationalisierungseuphorie, die in den 1920er Jahren die SVV-Betriebe ergriffen hatte, war am Ende dieses Jahrzehnts der ernüchternden Erkenntnis gewichen, dass sich die Umsetzung des *scientific management* im Haushalt ebenso wie die

Professionalisierung der Hausarbeit mit spezifischen Schwierigkeiten konfrontiert sah.¹⁰² Die arbeitswissenschaftliche Bestgestaltung stiess hier auf Hindernisse, die vor allem auf einer mangelnden Unterscheid- und Abgrenzbarkeit zwischen rationalisierbaren beziehungsweise bereits rationalisierten Arbeitsbereichen und dem «Rest», das heisst den vielfältigen emotionalen, erzieherischen und praktischen Anforderungen, beruhten.¹⁰³

Wenn in der Rationalisierung, wie dies im zitierten Beitrag von Marie-Luise Schumacher geschieht, «eine geistig-seelische Angelegenheit» gesehen wird, «die im Technischen nur so deutlich in Erscheinung tritt, weil sie seiner als ihres Hauptmittels bedarf», dann entsprach dies einer Auffassung, die sich damals besonders in Deutschland stärker zu artikulieren begann. Die Enttäuschung über den «Götzen» der rein technisch-organisatorischen Kosten-Nutzen-Optimierung lenkte die Aufmerksamkeit der SVV-Leitung auf die Kritik, welche die deutsche Arbeitswissenschaft an den kalten, profitorientierten «amerikanischen Methoden» vortrug. Die «Krisis der Hauswirtschaft» war zudem Ausdruck der Tatsache, dass der versachlichende Blick der Arbeitswissenschaft keineswegs geschlechtsindifferent war. Die Betonung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse setzte ebenso wie die Anstrengungen um die Rationalisierung des Haushaltes die Hausfrau und Köchin dem latenten oder manifesten Vorwurf der Unwissenheit aus, der schon im 19. Jahrhundert festzustellen war. Aus Männersicht wurde Frauenarbeit zudem in aller Regel auf dem Hintergrund eines polaren Werterasters analysiert, der auf einer Entgegensetzung von Emotion-Intuition-Zuhause-Reproduktion und Vernunft-Denken-Öffentlichkeit-Produktion basierte. «Bekanntlich herrschen bei Frauen die intuitiven und fühlenden Fähigkeiten vor, derweil bei Männern die denkenden und intellektuellen Fähigkeiten das Übergewicht haben können», schrieb Ernst Züblin 1922 in einem Beitrag über «Selbstbeobachtung, ihr Wert und ihre Gefahren».¹⁰⁴ Solche Frauen zugeschriebene Qualitäten bargen die Gefahr einer altruistisch motivierten Selbstüberforderung: Im steten Bestreben, überall helfen zu wollen, vermochten Frauen kein ausreichendes Sensorium für Abnutzungs- und Übermüdungsphänomene zu entwickeln. Prof. W. von Gonzenbach liess 1933 in einem Referat über «Ermüdung, ihre Ursachen und Folgen für deren Bekämpfung» verlauten: «Die Frau verfällt infolge ihrer Gewissenhaftigkeit leicht allzu intensivem Aufgehen in der Berufsarbeit und schädigt damit ihre Gesundheit. Eine möglichst zweckmässige Anwendung der Muskeln und ein regelmässiger Intervall von Arbeit und Pause, auch bei geistiger Arbeit, verhindern allzu schnelle Übermüdung.»¹⁰⁵ Im SVV-«Korrespondenzblatt» wurden die zahlreichen Ratschläge des Experten mit leiser Ironie kommentiert: «Der rührige Leiter des Hygiene-Instituts Zürich beantwortete in liebenswürdiger Weise nach dem sehr beifällig aufgenommenen Vortrag allerhand Fragen aus der Praxis und «erweiterte so den schmalen Horizont» von uns Frauen!!»¹⁰⁶

Besonders deutlich traten die Probleme einer hauswirtschaftlichen Rationalisierung und die Geschlechterstereotypen, die ihr zugrunde lagen, in der zitierten Expertise von Henry Michel aus dem Jahre 1945 hervor. Der Autor bezeichnete hier die Fähigkeit, Arbeitern in der Industrie ein «Heim» zu bieten, als eine naturwüchsig weibliche: «Die Frau ist Königin im Hause. Kein Wirkungskreis entspricht so sehr ihrer Natur, ihrer Begabung. Da leistet sie Grosses. Es heisst nicht bloss, Arbeit zu verrichten, sondern die Frau besitzt die Gabe, ein besonderes, unaus-

sprechliches Etwas hineinzulegen, welches das Haus zu einem Heim verwandelt.»¹⁰⁷ Im Kapitel «Arbeiten im Haushalt» der Expertise Michels wich das Postulat des «Selberdenkens» jedoch wieder dem klassischen betriebswissenschaftlichen Gedanken einer Trennung von Planung und Ausführung. Um ihren Arbeitsrhythmus aus dem Trasse «eingefahrener Gewohnheiten» herauszuführen, müssten die Frauen in der Küche zuerst einmal lernen, ihr Zeitgefühl zu rationalisieren. Michel führte zu diesem Zweck die «Hundertstelminute» als Einheit für die präzise zeitliche Normierung von Handlungsabläufen ein: «Eine einfache Methode, das Tempo zu kontrollieren, ohne die Stoppuhr zu benutzen, besteht darin, dass man sich übt, mit der Uhr in der Hand auf hundert zu zählen in einer Minute. Hat man sich dieses Zähltempo eingeprägt und wird eine bestimmte Arbeit in 0,06 Minuten vollzogen, so muss während dieser Arbeit auf 6 gezählt werden können.»¹⁰⁸ Der SVV bot Henry Michel im März 1946 die Gelegenheit, seine Vorstellungen über rationelle Arbeitsmethoden mit einem Vortrag an der Personalkonferenz zu propagieren; der Redner hielt hier mit seinem Lob nicht zurück und rühmte den «Volksdienst» als «Musterbetrieb», der «vorbildliche Pionierarbeit» geleistet habe und deshalb einen «ausgezeichneten Ruf» genieße. Die wahrgenommene Kluft zwischen (männlichem) Expertenstatus und (weiblicher) Hausarbeit in den Betrieben gab ihm Anlass zu den beschwichtigenden Worten: «Ich bin kein Negerbändiger, der mit der Knute zur Zwangsarbeit treibt à la Onkel Tom's Hütte.»¹⁰⁹

Die Simultanpräsenz von Rationalität und Emotionalität in der Kantine

In den SVV-Betrieben lässt sich seit den 1920er Jahren eine Überlagerung und Ergänzung von zwei Diskursen beobachten. Der eine lehnt sich an Vokabular und Argumentationsfiguren der «Wissenschaftlichen Betriebsführung» an und betont Effizienz und Produktivität; der andere steht im Banne eines «weiblichen Geschlechtscharakters» und hebt die genau konträren Wertorientierungen und Verhaltensmuster hervor. Dominierte im Küchenbereich das Prinzip der Rationalisierung, so versuchte der SVV, Kantinen als Gegenmodell zur rationellen und fremdbestimmten Fabrikproduktion zu betreiben. Das Mittagsmahl sollte über seinen kalorischen Gehalt hinaus auch einen Motivationsinput bringen und den Emotionalitätsverlust kompensieren, den die kalte Rationalität der Industrie mit sich brachte. Die Kantine wurde als «Familienraum» konzipiert; sie hatte als emotionale Tankstelle im komplex verzahnten Funktionsgetriebe der modernen Fabrik und der mechanisierten Maschinenproduktion zu fungieren und temporären Ersatz für fehlende Zuneigung und Wertschätzung zu bieten. Auf diese Weise wurde mit der Kantine – oder mit dem «Personalrestaurant», wie Margrit Bohren-Hoerni 1966 zeitgemässer formulierte – «eine neue Möglichkeit der Tischgemeinschaft eröffnet. Statt der ursprünglichen Einheit ergibt sich eine Zweiteilung. Der Arbeitende von heute kann mit den Menschen, denen er am Arbeitsplatz begegnet, einzelne Mahlzeiten einnehmen und eine kurze Spanne der Freizeit mit ihnen verbringen.»¹¹⁰ Der Begriff der «Gemeinschaftsverpflegung», der sich damals eingebürgert hatte, zielte darauf ab, einen Teil jener privat-familiären Lebensweise, die antithetisch zur Arbeitswelt gedacht wurde, in den Kontext des Industrieunternehmens zu integrieren. Ergebnis dieser Konstellation war eine Kombination von Rationalisierung des

Küchenbetriebes und Emotionalisierung der Atmosphäre in den Essräumen. Dies führte zu einer Verdoppelung dieser Polarisierung im Innern des SVV: Der «Volksdienst» musste, was die Verarbeitung von Nahrungsmitteln und die Herstellung von Mahlzeiten anbelangte, nach rationalen Prinzipien – gewissermassen so wie der industrielle Grossbetrieb insgesamt – funktionieren. Die Rationalisierung des Einkaufens, Zurüstens, Kochens und insbesondere des Servierens war die Grundlage für eine Zeitökonomie, die Emotionalität zu integrieren imstande war. Die professionelle, effiziente Küche und die gemütliche, locker geführte Kantine verhielten sich komplementär. Der SVV nahm in gewissem Sinne die Entwicklung der modernen Kernfamilie und des «Zwerghaushaltes» in der Prosperitätskonstellation der Nachkriegszeit vorweg: Die Emotionalisierung der Haus- und Familienarbeit, die steigenden Anforderungen an die Erziehung und die psychologische Betreuung von Kindern und Ehemännern, denen sich die Frauen ausgesetzt sahen; all das setzte eine Rationalisierung der Küchen- und Wohninfrastruktur voraus.¹¹¹ Der SVV erweist sich diesbezüglich als eine Pionierorganisation, die dieses Modell zuerst für Kollektivhaushalte austestete.



Abb. 48–49: Die Volksdienst-Familie an der Personalkonferenz auf der Luziensteig 1931: Stärkung der Corporate identity vor imposanter Bergkulisse. Oben Else Spiller (später Züblin-Spiller), die Gründerin des SVV. (Archiv SVV, Zürich; SVV Jb 1931)



Abb. 50–51: In der Firma der Gebr. Bühler, Uzwil, richtete der SVV 1917 die erste «Arbeiterstube» ein und machte damit den Schritt vom militärischen Hilfsdienst zum industriellen Dienstleistungsunternehmen. Das Bild des Arbeiterspeisesaals stammt aus dem Jahre 1920; die Aufnahme, welche die «Freistunde der Angestellten» zeigt, ist mehr als 20 Jahre jünger. (SVV Jb 1920; SVV Jb 194)



Abb. 52–53: Die beiden Abbildungen aus dem Jahre 1920 zeigen die Arbeiterstube der Weberei Grünbeck und den Speisesaal des Wohlfahrts Hauses zum «Hirschen» in Turbenthal. In Grünbeck sitzen für einmal die Angestellten am Ort des gastronomischen Geschehens. (SVV Jb 1920)

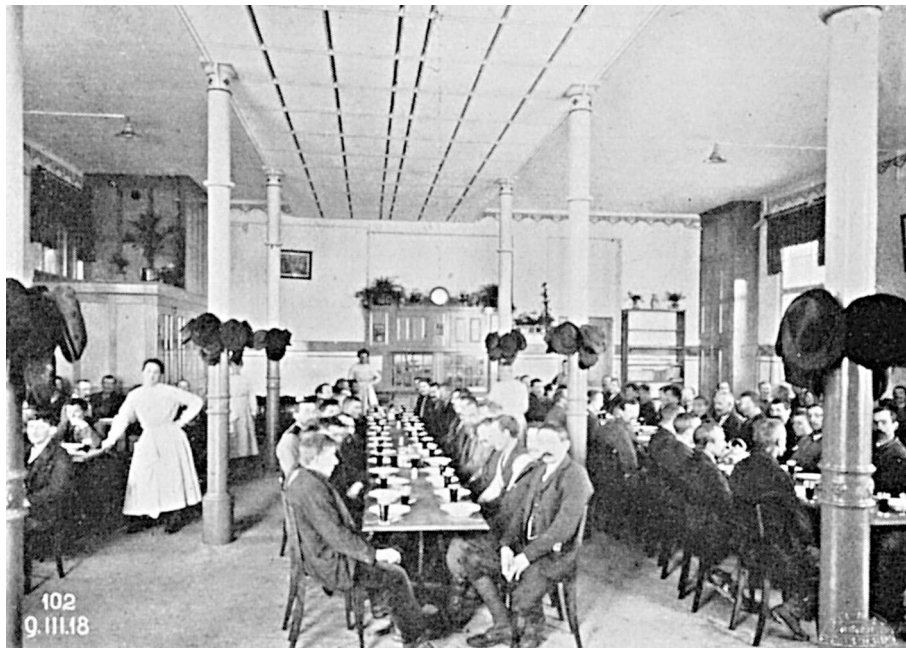


Abb. 54–55: Arbeiterstube der Cellulosefabrik Attisholz (bei Solothurn) im Jahre 1920 und Speisesaal für Arbeiter im Wohlfahrtshaus «Schmelzhof» der L. von Roll'schen Eisenwerke in der Klus bei Gerlafingen. Perfekte Anordnungen mit und ohne Arbeiter für den Photographen. (SVV Jb 1920; SVV Jb 1924)



Arbeiter-Speisesaal



Angestellten-Speisesaal

Abb. 56: Kulinarischer Doppelstandard bei Brown Boveri in Münchenstein: markant ist der Unterschied zwischen Bänken und Stühlen. (SVV Jb 1932)



Speisesaal für Arbeiter



Speisesaal für Angestellte

Abb. 57: Kulinarischer Doppelstandard in der Werkzeugmaschinenfabrik Oerlikon Bührle in Zürich-Oerlikon: das Differential kommt über die Tischtücher zustande. (SVV Jb 1942)



So war es einst ...



... So ist es jetzt

Abb. 58: Die Bilder aus der Kantine der Schweizer Sodafabrik in Zurzach zeigen, dass der SVV bestrebt war, biertrinkende Arbeiter zu einem Bild der Vergangenheit zu machen. Dass für die Arbeiter nun Stühle bereitstehen, soll deutlich machen, dass diese einen kollektiven Aufstieg durchgemacht haben. (SVV Jb 1944)



Weihnachtsvorbereitungen im Wohlfahrtshaus der Schweiz. Sodafabrik Zurzach



Das Weihnachtessen schmeckt gut

Abb. 59: An Weihnachten wird auch in der Schweizerischen Sodafabrik in Zurzach eine festliche Stimmung geschaffen. Der Speisesaal des Wohlfahrtshauses (vgl. Abb. 58) erscheint in feierlicher Stimmung. (SVV Jb 1945)

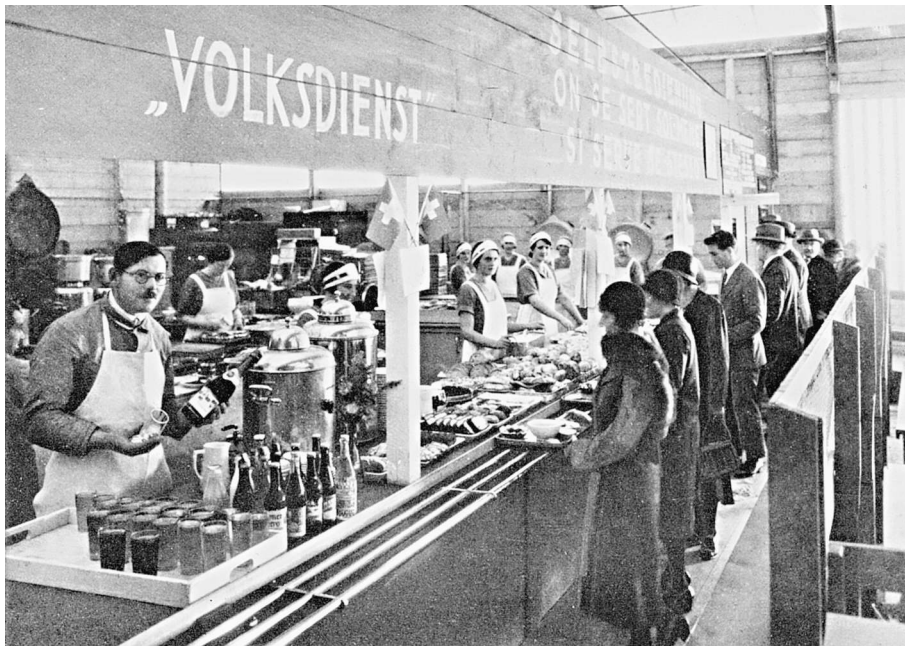


Abb. 60–61: Ausstellungen als Je-ka-mi-Trainingsorte für modernes Essen: Kantine und Selbstbedienungsbuffet des SVV an der Saffa 1928 und an der Hyspa 1931. (SVV Jb 1928; SVV Jb 1931)



Abb. 62–63: Das Selbstbedienungsbuffet der Werkzeugmaschinenfabrik Oerlikon-Bührle, Zürich Oerlikon, während des Zweiten Weltkrieges: Frauen bedienen Frauen und Männer. (SVV Jb 1942; SVV Jb 1944)

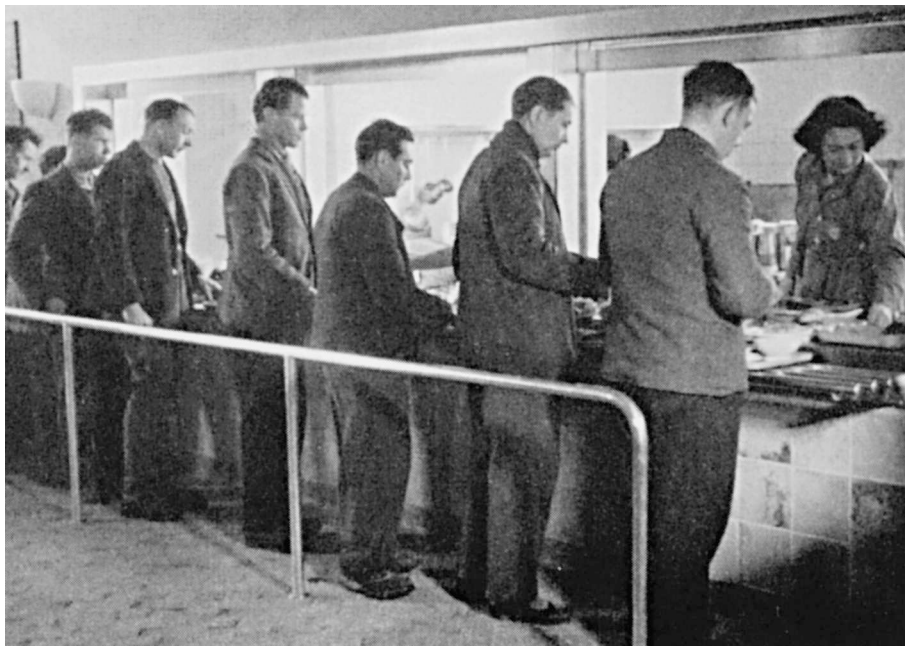


Abb. 64–65: «Der Selbstservice hat sich eingebürgert» steht als Legende unter dem unteren Bild, das die Kantine der Schweizer Sodafabrik Zurzach zeigt. Auf der Abbildung oben wird das Selbstbedienungsbuffet im Wohlfahrtshaus der Bindfadenfabrik Flurlingen (Kanton Zürich) auf den mittäglichen Ansturm vorbereitet. (SVV Jb 1938; SVV Jb 1944)

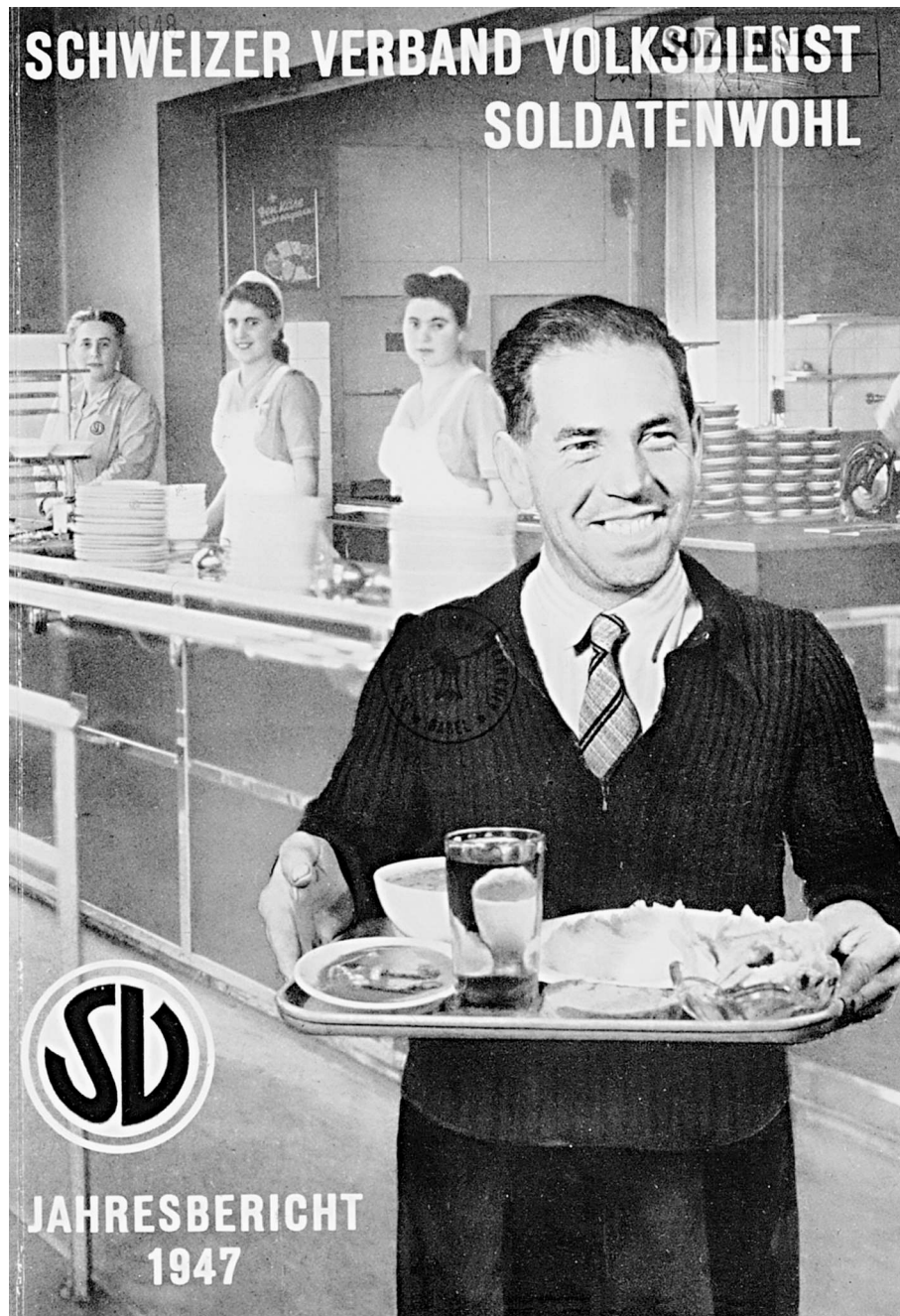


Abb. 66: Selbstservice ist rationell und macht Freude. Mit diesem durch die Angestellten beobachteten strahlenden Mitarbeiter schmückte der SVV das Titelblatt des Jahresberichts von 1947. (SVV Jb 1947)

10 Der arbeitende, widerstandsfähige Volkskörper: Rationierungssystem und Ernährungswissenschaft während des Zweiten Weltkrieges

Nach diesen Ausführungen zur Entwicklung des SVV, die zugleich einen Einblick in die facettenreiche Geschichte der «Fabrikmalzeit» zu vermitteln versuchten, wird in diesem Kapitel der Blickwinkel wiederum auf gesamtgesellschaftliche Problemstellungen ausgeweitet. Im Zentrum stehen die Ernährungsprobleme in den Jahren des Zweiten Weltkrieges.

«Die schweizerische Volksernährung ist während des Krieges gut gewesen, in mancher Hinsicht sogar ausgezeichnet. Kriegswirtschaftlich bedingte Nachteile, wie ungenügende Mengen an Fett und Kalorien, mussten in Kauf genommen werden, aber in anderer Hinsicht ist unsere Kriegsernährung dank der Mitarbeit der Wissenschaft gegenüber der Vorkriegszeit verbessert worden. Die Ernährungsphysiologie ist durch das wissenschaftlich angeleitete Experiment unserer Kriegsernährung zweifellos bereichert worden. Wir haben neue Kenntnisse, insbesondere über die Minimalernährung, erworben.»¹ So bewertete der Präsident der EKKE anlässlich der Schlussitzung vom 24. September 1946 die Arbeit eines Gremiums, das den jahrzehntelangen, ins 19. Jahrhundert zurückreichenden Aspirationen zur Verwissenschaftlichung der Ernährungsweise den bisher grössten Erfolg zu sichern vermochte. Nach seiner Gründung im Herbst 1940 oblag diesem ernährungsphysiologisch-medizinischen *brain trust* der schweizerischen Kriegswirtschaft während sechs Jahren die Beobachtung des Ernährungs- und Gesundheitszustandes der schweizerischen Bevölkerung; durch wissenschaftliche Politikberatung wurden die ernährungsphysiologischen Erkenntnisse nun direkt relevant für das ganze Land, denn mit der Ingangsetzung eines zunehmend differenzierteren Rationierungssystems konnte deren Konsum ganz direkt beeinflusst werden. Der Sachverhalt, dass «durch die seit Kriegsbeginn bestehende und sich immer weiter ausdehnende Rationierung der Lebensmittel [...] die Ernährungsgewohnheiten des Schweizervolkes weitgehend geändert worden»² sind, wurde aus Expertenoptik in doppelter Hinsicht als positiv empfunden: Zum einen hatten die durch Mangel und Rationierung erzwungenen Veränderungen die Ernährungsweise – gemessen an den damaligen Vorstellungen über eine richtige, das heisst gesunde, ausgewogene und rationelle Ernährung – verbessert. Zum andern konnte die Rationierung auch zu einer «sozialen Nivellierung»³ und damit zu einem Ausgleich jener Gegensätze beitragen, die während des Ersten Weltkrieges die klassenkämpferische Konfrontation begünstigt hatten. Der Bedeutungszuwachs der EKKE war allerdings an spezifische Voraussetzungen gebunden. Die in dieser Kommission versammelten wissenschaftlichen Experten sahen in der Kriegsernährung ein unter dem Diktat des Mangels stattfindendes *gesamtgesellschaftliches* «Massenernährungsexperiment».⁴ Dass es so gut glückte, schrieb die EKKE

ohne Bescheidenheit massgeblich jener Wissenschaftsdisziplin zu, die sie selbst repräsentierte.

In der ersten Nachkriegszeit beherrschte die öffentliche Meinung dann allerdings das Gefühl, noch einmal «davongekommen zu sein»; diese Stimmung war mit dem Wunsch verbunden, einen als schwierig erfahrenen Ausnahmezustand zu beenden und zu einem normalen Leben zurückzukehren. Damit sah sich die Ernährungswissenschaft in ihrer gesellschaftlichen Rolle wiederum zurückgestuft. Das abschliessende Kapitel 11 wird den Gründen nachgehen, wieso ein schweizerisches ernährungswissenschaftliches Institut auch nach 1945 nicht realisiert werden konnte und wieso der *kriegsbedingte Wandel der Ernährungsgewohnheiten* kaum kulinarische Langzeitwirkungen zeitigte. Im Gegenteil stellten sich nun – zumindest im Vergleich mit dem Kriegsstandard der Ernährung – bessere Zeiten ein, und dies führte zu Entwicklungen, die den ernährungspolitischen Maximen der Kriegszeit in vielem entgegengesetzt waren.⁵

In diesem Kapitel geht es aber zuerst einmal darum zu zeigen, wie im Zweiten Weltkrieg *Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung* unter kriegswirtschaftlicher Regie in einem bisher nicht gekannten Ausmass aufeinander abgestimmt werden konnten. Der Fokus des Interesses verlagerte sich damals zunehmend auf die ernährungsphysiologischen Aspekte der Industriearbeit und der Aussenwirtschaft. Es ging um die Sicherstellung einer hohen Arbeitsproduktivität und eines hohen Qualitätsstandards durch die Verhinderung von Unterernährung und Hunger. Dadurch konnte die schweizerische Volkswirtschaft auch für potentielle Feinde attraktiv werden. Ernährungspolitik war damit nicht nur ein wichtiger Faktor der Innenpolitik, sondern auch ein Element in den Aussenbeziehungen der Schweiz.

10.1 Kriegswirtschaft und Ernährungspolitik

Kriegführung verschlingt Ressourcen und unterbricht grenzüberschreitende Wirtschaftsbeziehungen – für die betroffenen Bevölkerungen bedeutet dies häufig Hunger und Entbehrung. Es ist die Aufgabe der Kriegswirtschaft, die negativen Auswirkungen des Krieges auf die industrielle Produktionsleistung und die «Volksgesundheit» zu minimieren. «In the interest of the war effort [...] it is essential to maintain the health, efficiency, and morale of the civilian population at the highest level compatible with available resources», wurde in einer Studie des Völkerbundes über «Wartime Rationing and Consumption» aus dem Jahre 1942 festgehalten.⁶ Diese Problematik spitzte sich nach dem Beginn des Zweiten Weltkrieges deshalb zu, weil dieser von Anfang an auch als Wirtschaftskrieg geführt wurde. Je mehr sich die militärischen Auseinandersetzungen zum «Totalen Krieg» im Weltmassstab ausweiteten, desto wirksamer wurden die Ringe von Blockade und Gegenblockade, desto verheerender die Zerstörung von Produktionsanlagen, Infrastrukturen und Vorräten durch die gezielte Einwirkung militärisch organisierter Gewalt. Die Ressourcenbeschaffung gestaltete sich auf nahezu allen Ebenen der militarisierten Volkswirtschaften schwieriger und geriet schliesslich ins Stocken. Einschränkungen und Umstellungen wurden unumgänglich. Auf dem europäischen Kontinent wirkten sich die Engpässe am spürbarsten bei der Versorgung mit Lebensmitteln

aus. Das Kriegsende im Frühjahr 1945 markierte in dieser Beziehung keine Zäsur. Im Gegenteil verschärften sich Nahrungsmangel und Hungererfahrungen in den ersten Nachkriegsjahren in weiten Teilen Europas nochmals dramatisch.⁷ Der staatlichen Ernährungspolitik kam deshalb für die gesamten 1940er Jahre eine wichtige Rolle zu.

Rationierung, Kaufkraft, Schwarzmarkt

Alan S. Milward stellt in einer international vergleichenden Übersichtsdarstellung über den Zweiten Weltkrieg generalisierend fest, «dass Nahrung ein Gut von einzigartiger strategischer Bedeutung ist».⁸ *Hunger und Politik* waren – in beiden Wirkungsrichtungen – eng aufeinander bezogen. In jenen Ländern, in denen sich nach Kriegsbeginn Versorgungslücken akut bemerkbar machten, gingen die politisch-wirtschaftlichen Eliten von der Existenz einer kritischen Versorgungsschwelle aus, unterhalb derer nicht nur Volksgesundheit und wirtschaftliche Leistungsfähigkeit gefährdet, sondern auch soziale Stabilität und nationaler Zusammenhalt aufs Spiel gesetzt würden. Aufgabe der Ernährungspolitik war es, mittels Produktions- und Handelspolitik sowie Rationierung und Preiskontrollen einen derartigen Zustand zu verhindern oder doch möglichst lange hinauszuschieben. Diese Politik stützte sich auf die Ernährungswissenschaft, die ein biologisch-physiologisches Bedarfsminimum als Grundlage für die staatliche Mangelbewirtschaftung zu bestimmen hatte. Damit stieg sie zu einer Schlüsselwissenschaft für die politische Praxis auf. «Es ist ein Kennzeichen der gegenwärtigen Kriegswirtschaft, dass die Rationierung der Lebensmittel unter massgebender Beteiligung der Ernährungswissenschaft erfolgt», betonte 1943 das Sekretariat des Zentralverbandes schweizerischer Arbeitgeberorganisationen.⁹ Die eingesetzten Experten sollten die Ernährung verschiedener Gruppen, Sozialmilieus und Bevölkerungsschichten in ein verwaltungstechnisches Dispositiv integrieren und sie im militärischen, kriegswirtschaftlichen, politischen und ideologischen Bereich auf nationale Zielsetzungen abstimmen. Die ganze Esskultur, vom Nahrungsmittelangebot über die Zubereitungstechniken von Mahlzeiten bis hin zu Geschmackspräferenzen und Ernährungsgewohnheiten, wurde damit einem doppelten Veränderungsdruck ausgesetzt: Die Lebensmittelverknappung erzwang ebenso neue Konsummuster wie die kriegswirtschaftliche Ernährungspolitik, die als Antwort darauf konzipiert war.

In zwei 1944 respektive 1946 erschienenen Studien der League of Nations über «Rationnement alimentaire et ravitaillement 1943–1944»¹⁰ und «Food, Famine and Relief 1940–1946»¹¹ wurde auf die *vier Faktoren* hingewiesen, welche die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln unter Kriegsbedingungen bestimmten:¹² Erstens die Höhe der administrativ festgesetzten Rationen, zweitens der Grad der tatsächlichen Verfügbarkeit dieser Rationen, drittens die Einkommenssituation und viertens die Bezugsquellen ausserhalb der Rationierung.

Zum *ersten* dieser Faktoren gilt es festzuhalten, dass die *offiziellen Rationenansätze* insbesondere bezüglich der Eiweiss- und Vitaminversorgung in den meisten europäischen Ländern zum Teil prekär niedrige Werte aufwiesen.¹³ Die kriegswirtschaftlichen Instanzen sahen sich mit einem Zielkonflikt konfrontiert: Um zu verhindern, dass Rationierungssysteme zu einem administrativen Leerlauf verkamen,

mussten sie einerseits die Höhe der Zuteilungen auf die vorhandenen Mittel abstimmen, was in einer Phase zunehmender Verknappung immer wieder neue Herabsetzungen erzwang. Andererseits hatte diese Reduktion bestimmte Grenzen: "Thus, the success of rationing depends in the last analysis on the ability of the authorities to maintain supplies at or above a level which is acceptable to the population."¹⁴ So wurde vor allem versucht, mittels flankierender produktions- und handelspolitischer Massnahmen und mittels Sparkampagnen das insgesamt verfügbare Angebot an Nahrungsmitteln (Eigenproduktion plus/minus Vorratsänderungen plus Importüberschuss minus Saatgut minus Verluste bei Lagerung und Zubereitung) zu steigern. Da die Wirtschaftskriegführung auf dem europäischen Kontinent zu einem totalen Protektionismus tendierte, der die Spielräume für aussenwirtschaftliche Beschaffungsstrategien beschränkte, spielten Programme für Mehranbau und Umstrukturierung in der Landwirtschaft eine zentrale Rolle. Der Agrarsektor erfuhr in vielen Ländern tiefgreifende Umstrukturierungen; der Mechanisierungsgrad und die Bodenproduktivität stiegen an, womit neue Voraussetzungen für die Entwicklung dieses Sektors in der Nachkriegszeit geschaffen wurden.

Der *zweite Faktor* bezieht sich auf die Diskrepanzen, die sich aus ganz verschiedenen Gründen immer wieder zwischen den *Ansprüchen auf Lebensmittel* (fixiert durch Rationierungskarten) und den in den Geschäften und Einkaufsstellen vorhandenen *Nahrungsvorräten* ergaben. «The rationing tables should be used with circumspection»; dies aus dem Grund, weil «legal rations [...] may not have been actually available in the shops».¹⁵ Wenn die Diskrepanz zwischen zugeteilten Rationen und verfügbaren Nahrungsmitteln zu gross wurde, konnte die kriegswirtschaftliche Planung zu einer trügerischen bürokratischen Papierkulisse verkommen, welche die Aussicht auf den tatsächlichen Mangel verstellte. Eine realistische Planung, Organisation und Logistik waren deshalb von grosser Bedeutung, um eine möglichst kontinuierliche Versorgung der Detailverteiler zu gewährleisten und das reduzierte Angebot mit einer regulierten Nachfrage zur Deckung zu bringen.

Ein noch grösseres Problem stellte indessen der umgekehrte Fall (und damit der *drittgenannte Faktor*) dar: Die Waren sind zwar da, doch die Inhaber von Rationierungsmarken entbehren der nötigen *Kaufkraft*, um sich die Lebensmittel beschaffen zu können. Denn Rationierungssysteme waren dadurch charakterisiert, dass sie Marktwirtschaft und Preismechanismus nicht ausser Kraft setzten, sondern durch eine administrative Verteilungsorganisation überlagerten. Kommerzielle Transaktionen (Kauf und Verkauf) verschwanden also nicht zugunsten einer Kommandowirtschaft, in der Nahrungsmittel mit «Naturalscheinen» bezogen werden konnten; der Staat stattete vielmehr die gesamte Bevölkerung mit Anspruchsberechtigungen in Form von Rationierungsmarken respektive Lebensmittelkarten aus, die gegen die Bezahlung des Marktpreises der entsprechenden Waren einzulösen waren. Um die Lebensmittel zu erhalten, mussten die Konsumentinnen und Konsumenten also über beides, über Karten und Kaufkraft, verfügen. Das zentrale Problem war in dieser Beziehung die Kriegsinflation, welche die ohnehin schon niedrigen Reallöhne auf einen Stand hinabdrückte, auf dem auch der minimale Lebensstandard, wie er mit den Rationen festgelegt wurde, von unteren Einkommensschichten nicht mehr finanziert werden konnte. Die Sorge um das tägliche Essen verdoppelte sich damit: Neben der Frage, ob die Lebensmittelkarten ausreichen würden, stellte sich jene, ob die benötigten Geldmittel vorhanden sein würden.

Vor allem die Erfahrungen des Ersten Weltkrieges zeigten, dass die inflationäre Finanzierung der steigenden Staatsausgaben eine Teuerungsdynamik verursachen konnte, deren existenzbedrohende Auswirkungen auf breite Bevölkerungsschichten mit Preiskontrollen, Lebensmittelsubventionen und Lohnpolitik nicht mehr zu kompensieren waren. Das Funktionieren der Rationierung hing also zu einem Gutteil von geldseitigen Faktoren ab, in erster Linie von einer nichtinflationären Kriegsfinanz- und Kriegssteuerpolitik. Denn nur über Teuerungsbekämpfung und -ausgleich konnte verhindert werden, dass das offizielle Rationierungssystem durch die sehr wirksame und vor allem die Unterschichten hart treffende faktische «Rationierung» über Kaufkraftverluste unterlaufen wurde. «Les salaires, dans certains pays, ont moins augmenté que les prix des denrées alimentaires, et il en résulte que des éléments pauvres de la population ne disposent pas de ressources suffisantes pour acheter le montant intégral des rations officiels», wurde in der zitierten Studie des Völkerbundes aus dem Jahre 1944 vermerkt.¹⁶

Schliesslich der *vierte Faktor*: Zu den Bezugsquellen ausserhalb des Rationierungssystems gehörten die *Selbstversorgung* und die *Schwarzmärkte*. Selbstversorgung war um so bedeutender, je mehr Leute selbst Land bearbeiteten und je stärker □ subsistenzwirtschaftliche Traditionen oder neue, industriegesellschaftliche Formen von Eigenproduktion vorherrschend waren. Ausgehend von der Erkenntnis, □ dass die Warenerfassung den «Angelpunkt der Bewirtschaftungsmassnahmen»¹⁷ bildete, wurden Ablieferungsverpflichtungen eingeführt, die ein unkontrolliertes Recht auf Selbstversorgung ausschlossen. Selbstversorger waren aber dennoch privilegiert: «[...] l'expérience a montré qu'il est difficile, sinon impossible, de rationner les agriculteurs aussi strictement que le reste de la population.»¹⁸ Bauern konnten über verwandtschaftliche oder andere Netze auch Leute beliefern, die über keine eigenen Produktionsmöglichkeiten verfügten, wobei hier nicht nur Waren, sondern auch selbst nicht benötigte Coupons den Weg vorzugsweise in die städtischen Agglomerationen fanden. Die extensive Nutzung dieser Möglichkeiten rückte die Agrarproduzenten in die Nähe des Schwarzmarktes; zur Milderung des entsprechenden Vorwurfes wurden in der Schweiz solche Lebensmittel als «grau» bezeichnet; insbesondere «graue Eier» und «graue Butter», aber auch Käse und Fleisch – die alle vergleichsweise teure, hochwertige tierische Eiweisse enthielten – zirkulierten in dieser Übergangszone.¹⁹ Der Begriff des Schwarzmarktes blieb juristisch dem illegalen Erwerb von Waren gegen Geld vorbehalten.²⁰

Der Logik der Rationierung entsprechend, funktionierte diese Zusatzbeschaffung auf zwei Ebenen: auf jener der Verarmung der Unselbständigerwerbenden und auf jener der Kaufkraft gutsituierter Gruppen.²¹ Im ersten Fall nahm der schwarze Markt die Form eines Handels mit Rationierungsmarken an. Er entstand dann, «if money incomes are very unevenly distributed»,²² und wenn sich absteigende Einkommensklassen demzufolge gezwungen sahen, einen Teil der Bezugsmarken an Bessersituiertere zu verkaufen, um überhaupt erst das Geld für die Einlösung der verbleibenden Rationen zu erwerben. Die Waren blieben innerhalb des administrativen Systems; dessen *raison d'être*, die ausgeglichene Verteilung, wurde indessen ausser Kraft gesetzt. Im anderen Fall entfalteten sich Schwarzmärkte direkt über Waren-Geld-Tausch; sie konnten in dem Masse alimentiert werden, in dem eine bestimmte Quote der Produktion «abgezweigt» und ausserhalb der administrativen Kontrolle verteilt wurde. Das relative Volumen dieses Schwarzmarktes

war sehr unterschiedlich. «In vielen besetzten Ländern – Belgien war das berüchtigtste – war der schwarze Markt ebenso aktiv wie die offiziellen Lebensmittelmärkte», schreibt Milward;²³ für die Schweiz wurde demgegenüber als «sicher» angenommen, «dass der Schwarzhandel [...] in keinem Zeitpunkt einen Umfang angenommen hat, der auch nur im entferntesten mit dem unserer Nachbarländer zu vergleichen gewesen wäre».²⁴ Diese vertrauensbildende Aussage wurde zum einen aufgrund der weiten Definition von «Selbstversorgung» und der Tatsache, «dass der Austausch von Coupons unter Privaten offiziell erlaubt war»;²⁵ möglich. Zum andern beschönigt sie den Sachverhalt, dass in der Schweiz immerhin 6 Prozent der Kalorien und je 10 Prozent der Fette und Eiweisse über diese informellen Kanäle den Weg zu den Kunden fanden, was auf eine breitere Beteiligung vermögender Schichten schliessen lässt.²⁶

10.2 Typologie der Rationierungssysteme

Die Regierungen sahen sich zu Beginn des Zweiten Weltkrieges nicht unvorbereitet mit dessen ernährungspolitischen Herausforderungen konfrontiert. Der Ausbruch der Weltwirtschaftskrise, der Zusammenbruch des Versailler und des Washingtoner Systems sowie das Scheitern der internationalen Abrüstungskonferenz unter der Ägide des Völkerbundes verstärkten seit den beginnenden 1930er Jahren das Bewusstsein, die «Nachkriegszeit» stelle eine «Zwischenkriegszeit» dar. Deklariertes Ziel der einsetzenden wirtschaftlichen Kriegsvorbereitungen war es, die Umverteilungswirkungen einer Kriegsfinanzierung via Inflation in Grössenordnungen zu halten, die soziale und militärische Aufgabenstellungen nicht gefährdeten; mittels produktions- und handelspolitischer Vorkehrungen sollte ein (noch) ausreichendes Versorgungsniveau sichergestellt und der nationale Zusammenhalt gestärkt werden. Diese Bestrebungen resultierten aus einem institutionellen Lernprozess, an dessen Ausgangspunkt die negativ bewerteten *Erfahrungen des Ersten Weltkrieges* standen. Dieser erste «totale Krieg» hatte sich als «the great analogue of war»²⁷ im kollektiven Gedächtnis im Sinne einer Negativfolie für die Bewertung der Gegenwartserfahrungen festgesetzt. Damals hatte der Krieg zunehmend härtere materielle Entbehrungen zur Folge. Massenhafter Hunger, soziale Polarisierung und sich verschärfende Klassenkonflikte hinterliessen nachhaltige Spuren in der Erinnerung; für die gesellschaftlichen Eliten waren die Vorgänge verbunden mit dem Revolutionstrauma der Jahre 1917–19; damals war ihnen deutlich vor Augen geführt worden, wie man es unter dem Aspekt der Herrschaftssicherung gerade nicht machen sollte.²⁸

Die aufgrund dieses Problembewusstseins in den ausgehenden 1930er Jahren systematisch vorbereitete Mangelbewirtschaftung konnte verschiedene institutionell-organisatorische Ausprägungen annehmen.²⁹ In der zitierten Völkerbundsstudie aus dem Jahre 1946 wurden zwei Typen von Lebensmittelrationierung unterschieden: das «German-Type Rationing» und das «Rationing of the Anglo-American Type».³⁰

Der *angloamerikanische Typus der Rationierung* wurde in Ländern angewandt, die ihre Weltmarktverbindungen aufrechterhalten konnten und die deshalb von Verknappungserscheinungen nur selektiv getroffen wurden. Der Staat beschränkte

sich hier auf die Verteilung jener Güter, bei denen sich kriegsbedingte Produktions- oder Importausfälle in Form von Preishaussen bemerkbar machten. Die Rationierung strebte damit primär die ausgeglichene Verteilung einiger knapper werdender Nahrungsmittel – insbesondere von Fleisch, Fetten und Zucker – auf der Basis fixer Pro-Kopf-Rationen an; das *Egalitätsprinzip*, das der Rationierung im Ersten Weltkrieg zugrunde lag, musste hier nicht in Frage gestellt werden. Wichtige Hauptnahrungsmittel (vor allem Getreide), aber auch Milch und viele Milchprodukte waren nicht rationiert. Als *Budgetregulatoren* vermochten diese Grundnahrungsmittel die Konsumfreiheit für breite Bevölkerungsschichten, die sich teurere Güter und Luxusprodukte sowieso nicht leisten konnten, zu gewährleisten. Die Ernährungsweise wurde hier nicht durch umfassende Rationierungsmassnahmen verändert. Es gab zwar weniger – aber man ass weiterhin das, was man bereits kannte, weswegen dieses Rationierungssystem die Kontinuität esskultureller Traditionen nicht unterbrach. Aufgrund der beschränkten Reichweite der Rationierung blieb auch die Rolle von Schwarzmärkten beschränkt.

Kontinentaleuropa stand demgegenüber weit stärker im Zeichen einer durch Wirtschaftskrieg und gewalttätige Zerstörungen sich verallgemeinernden Verknappung von Lebensmitteln. Die Verschärfung der Mangelproblematik erzwang hier den *Übergang zu einer integralen Ressourcenbewirtschaftung*. “The German system represents a development and refinement of rationing as applied during the first world war. This system was adopted, with some modifications, all over the Continent of Europe.” Die Taxonomie macht deutlich, dass dieses System in Deutschland am reinsten ausgeprägt war. Es war durch eine nahezu lückenlose Erfassung der Nahrung charakterisiert. Schon 1942 wurde festgehalten: “Considerably more than 90 per cent of national consumption, measured in calories, is rationed in the area as a whole.”³¹ Weil die verbleibenden freien Produkte bald zu wenig Möglichkeiten für die *Berücksichtigung von Bedarfsunterschieden* boten, musste «therefore, in order to avoid inequalities in terms of need, rationing [...] to be made differential. Consumers were divided into broad categories in which each received rations in proportion to alleged needs.» Die Kriterien, die bei der Bestimmung der «physiological needs for food» zur Anwendung gebracht wurden, waren «sex, age, occupation etc.».³² So entstand ein System der geschlossenen und abgestuften Rationierung, das Leistungskriterien mit der Erfordernis des sozialen Ausgleichs zu verbinden trachtete. “Rationing during the second world war was more differentiated than during the first, and [...] the degree of differentiation became greater as rationing became more nearly total.”³³ Im April 1942 waren in Grossbritannien 50 Prozent, in Dänemark 65 Prozent, in Schweden 75 Prozent, in den Niederlanden, in Italien und Norwegen über 80 Prozent, in Belgien, Deutschland, Polen und der Tschechoslowakei über 90 Prozent der Lebensmittel rationiert;³⁴ ab Mitte 1942 war die Ausdehnungstendenz nochmals signifikant ansteigend und erreichte in den meisten Ländern 95 Prozent.³⁵ Diese administrative Erfassung und Verteilung der Nahrung setzte die freie Wahl, abgesehen von einigen wenigen Optionen, ausser Kraft; mit der Verteilung von Ansprüchen auf Lebensmittel griff der Staat massiv in die Mahlzeitenzusammensetzung ein. “Freedom of consumer’s choice has been almost completely eliminated. [...] The very rigidity of the system however, necessitates a high degree of differentiation as between consumer categories.”³⁶

Massgeblich für die Zuteilungs- und Abstufungskriterien war die *kriegswirtschaftlich-*

rüstungsindustrielle Prioritätenhierarchie. Indem der individuellen Arbeitsleistung ein herausragender Stellenwert zugemessen wurde, entstand ein Spannungsverhältnis zwischen gesellschaftlicher Statushierarchie, die nicht auf körperlicher Kraftverausgabung basierte, und der angestrebten Nahrungsverteilung, die manuelle Arbeit hoch bewertete. Dies war einer der Gründe, weshalb neben dem offiziellen Verteilungssystem, das bei aller Differenzierung als schwerfällig und inflexibel erfahren wurde, ein mehr oder minder florierender Schwarzmarkt entstand. Dieser funktionierte auf der Basis von Naturaltausch, Rationierungsmarkenhandel und Barzahlung. Dadurch konnte das starre Rationierungssystem vor allem für jene Bevölkerungsgruppen «flexibilisiert» werden, die einkommensmässig gut situiert waren beziehungsweise von der Kriegsinflation profitierten. Diese Gruppen wollten sich nicht einem funktionalen Regime von Zwangszuteilungen unterwerfen; über den Marktmechanismus eröffneten sie sich einen irregulären, kaum kontrollierbaren Beschaffungsspielraum.³⁷

Auch in der *Schweiz* wurde ein Rationierungssystem im Rahmen einer kriegswirtschaftlichen «Schattenorganisation» seit den ausgehenden 1930er Jahren systematisch vorbereitet. Ende August 1939 kam es zu Bezugssperren; zwei Monate später erfolgten erste Rationierungsmassnahmen, die eine Bevölkerung von damals etwas über vier Millionen Menschen betrafen. Zu Beginn des Krieges dominierte die Ungewissheit, da die von aussen auf die Schweiz einwirkenden Einflüsse kaum kalkulierbar waren. Unter solchen Bedingungen herrschte ein *worst-case*-Denken vor – nicht nur in ernährungswissenschaftlichen Kreisen, sondern auch in der Bevölkerung, wo die Angst vor dem Hunger weit verbreitet war. In einer Broschüre aus dem Jahre 1941 mit dem Titel «Werden wir den Krieg ohne Hunger überstehen» gab eine Mitarbeiterin des Eidgenössischen Kriegsernährungsamts (EKEA), Dora Schmidt, folgende Definition: «Hunger wäre dabei nicht etwa jenes unangenehme Gefühl im Magen zwischen 11 und 12 Uhr, das nach einem ordentlichen Mittagessen verschwindet, es wäre auch nicht das meist nach einigen Tagen der Gewöhnung aufhörende Missbehagen infolge der Umstellung von einer bisherigen Ernährung auf eine neue. Nein, Hunger wäre in diesem Zusammenhang eine durch äussere Umstände auf längere Zeit einem beträchtlichen Teile der Bevölkerung aufgezwungene ungenügende Ernährung.»³⁸ Alfred Fleisch, Direktor des Physiologischen Instituts der Universität Lausanne und Präsident der EKKE, erklärte im November 1940: «Der Ernährungsplan muss zur Grundlage den schlimmsten Fall nehmen, nämlich eine noch mehrjährige Kriegsdauer und eine nur unbedeutende Einfuhrmöglichkeit an Nahrungsmitteln. Genau so wie die Armee auf den schlimmsten, nämlich den Kriegsfall ausgebildet und eingestellt sein muss, so muss auch dieser Ernährungsplan die schlimmste Möglichkeit in Rechnung stellen.»³⁹ In den ersten Kriegsjahren war die Versorgungslage indessen zufriedenstellend. «Sweden, Switzerland, Denmark, the United Kingdom and Portugal show no sign of any serious decrease in either the level of consumption or the nutritional composition of the diet» hielt der Völkerbund im Frühjahr 1942 fest.⁴⁰ Dieser Sachverhalt erklärt, weshalb die Schweiz anfänglich glaubte, mit der Rationierung einiger knapp gewordener Lebensmittel nach dem angloamerikanischen Modell auskommen zu können, und sich voll auf den Mehranbauplan «Wahlen» konzentrierte. Im April 1942 lag sie interessanterweise noch an der Spitze jener Länder, die einen geringen Anteil an rationierten Lebensmitteln aufwiesen – gemessen an Vorkriegs-Haushalts-

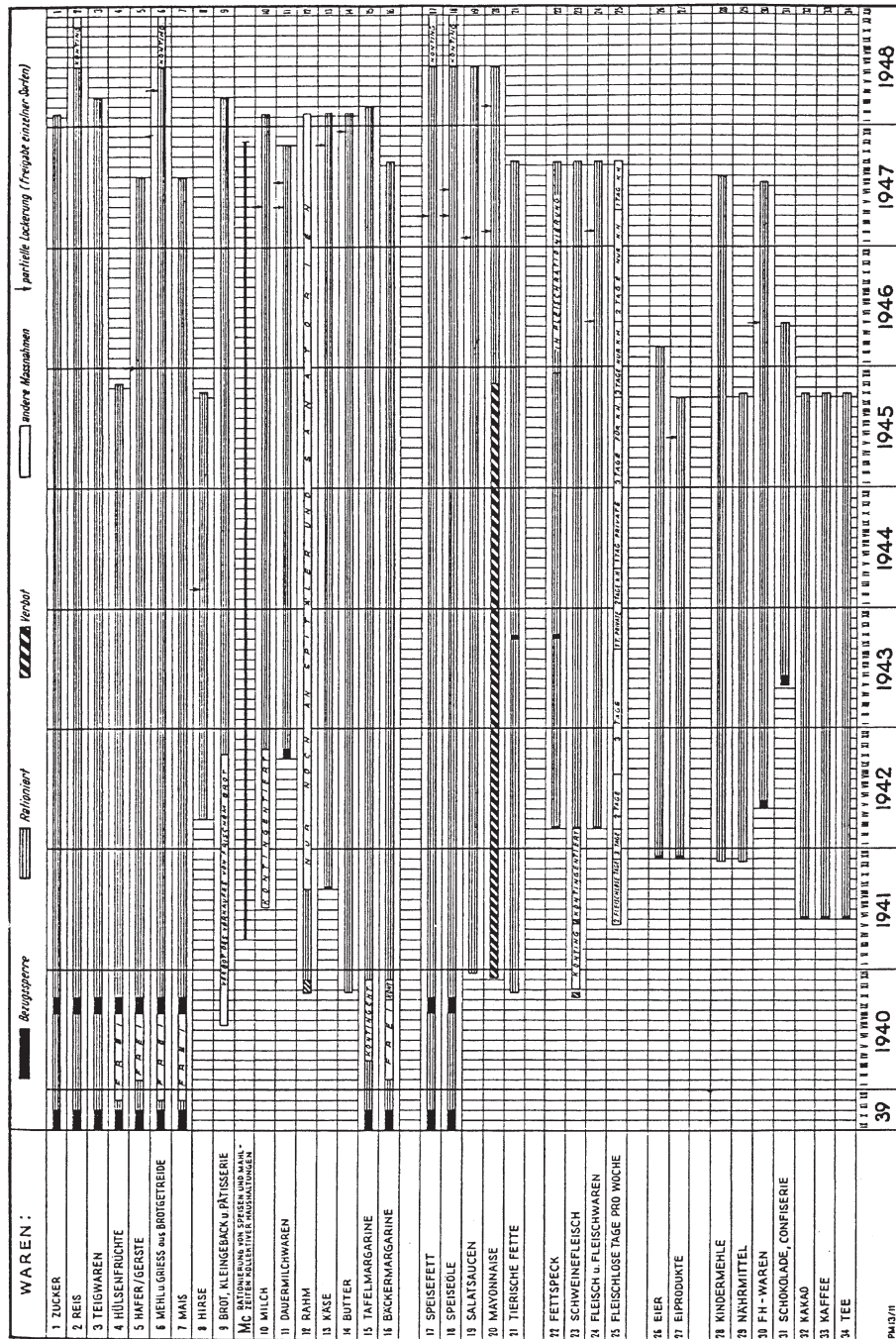


Abb. 67: Lebensmittellieferungsmassnahmen in der Schweiz 1939–1948: chronologische Übersicht. (Die schweizerische Kriegswirtschaft 1939–1949, Hg. Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement, Bern 1950, S. 463)

rechnungen betrug der Prozentsatz nur 45 Prozent.⁴¹ Doch im Sommer 1942 näherte sich die Schweiz rasch dem «German Type Rationing» an: Auf Juni 1942 wurde die geschlossene Rationierung für Fleisch eingeführt; im Oktober folgte das Brot, im November die Milch; abgesehen von Kartoffeln, Gemüse, Früchten und einigen anderen, weniger wichtigen Lebensmitteln waren damit alle Nahrungsressourcen in die kriegswirtschaftliche Mangelverwaltung integriert. «Les systèmes de rationnement de la Suède et de la Suisse s'inspirent, en théorie, du système allemand de rationnement spécifique, mais les deux systèmes, en pratiquant la politique sociale d'une répartition plus équitable, ont adopté d'intéressantes modifications et variations du système originale»,⁴² hielt die zitierte Völkerbundsstudie fest, gleichzeitig betonend, die Ernährungssituation der europäischen Neutralen sei auch 1944 vergleichsweise gut gewesen.⁴³ Das System der abgestuften Rationierung wurde nach Kriegsende zunehmend gelockert, blieb jedoch im wesentlichen bis zum Herbst 1947 (Fleisch) respektive Frühjahr 1948 (Milch und Brot) in Kraft – die Graphik in Abb. 67 gibt einen schematischen Überblick über den zeitlichen Verlauf der Rationierungsmassnahmen.

10.3 Ernährungswissenschaft und Theorie der Ration

Der Staat muss über bestimmte Kriterien verfügen, wenn er sich – mit welcher Zielsetzung auch immer – direkt in die Ernährungsweise der Bevölkerung einmischt. Die bisherigen Ausführungen haben deutlich gemacht, dass diese Kriterien entweder soziokultureller oder ernährungsphysiologischer Art sein können. In den USA wurden ab 1940 unter der Leitung von Margaret Mead kulturanthropologisch-ethnologische Studien über *food habits* unternommen; gleichzeitig richteten sich die Anstrengungen auf eine Verbesserung der Ernährungsweise im industriellen Leistungskern der Volkswirtschaft, wobei der Ausbau der Betriebskantinen im ganzen angloamerikanischen Bereich eine zentrale Zielsetzung war. In Kontinentaleuropa galt es demgegenüber, unter dem Diktat einer zunehmenden und sich verallgemeinernden Knappheit an Lebensmitteln ein flächendeckendes Verteilungssystem zu schaffen, das auf ernährungsphysiologischen Normen beruhte. Der umfassendere «German Type» der Rationierung, wie er ab Mitte 1942 in modifizierter Form auch von der Schweiz adaptiert wurde, wäre ohne wissenschaftliche Grundlagen nicht zu realisieren gewesen, denn je stärker der Staat die Ansprüche auf Nahrung festsetzte, desto wichtiger waren ernährungsphysiologisch abgestützte Normen und daraus berechnete Zuteilungseinheiten. Die *Inkorporierung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse in den politisch-administrativen Entscheidungsprozess* stattete die staatliche Administration mit einer ausreichenden Fülle von Informationen über den Bedarf an Nahrungsmitteln aus. “Broadly speaking, administrators had profited from the teachings of modern nutritional science, and avoided many mistakes committed during first world war”;⁴⁴ Was hier für die angloamerikanische Sphäre festgehalten wurde, galt noch viel mehr für den europäischen Kontinent.

Mit dem Übergang zu einem «System der lückenlosen, geschlossenen Rationierung»⁴⁵ musste der Grundsatz der Gleichbehandlung aller durch ein System der leistungsorientierten Zuteilung mit sozialen Komponenten ersetzt werden. Nach-

dem «der vorher geltende Grundsatz absolut gleicher Rationen für alle aufgegeben»⁴⁶ wurde, rückte der *Leistungsprimat* (allen nach ihren unterschiedlichen Bedürfnissen) an die Stelle des Primats der Egalität (allen dasselbe). Dies setzte nichtegalitäre Gerechtigkeitskriterien voraus. Die «Volksgemeinschaft» wurde neu gedeutet als eine dynamische, kollektive Leistungsorganisation. Sie erhielt eine industriegesellschaftliche Dimension und konnte abgestufte Zuteilungen mit funktionalen Kategorien rechtfertigen. «Warum müssen die Lebensmittel gerecht verteilt werden? Doch darum, um jedem Einwohner der Schweiz zu ermöglichen, seine physische und psychische Leistungsfähigkeit aufrechtzuerhalten», bemerkte der Chef der Sektion für Rationierungswesen im EKEA 1943.⁴⁷ Das starre *per-capita*-Rationierungsschema, das «Störungen der Gesundheit» zur Folge gehabt hätte, wurde also durch ein System ersetzt, welches – wie der Vitaminspezialist Albert Zeller 1943 bemerkte – eine «recht grosse Elastizität für die Bedürfnisse des Einzelnen»⁴⁸ aufweist und das – wie Ernst Feisst (ab 1942 Chef des EKEA)⁴⁹ feststellte – dem neuen «Grundsatz möglichst gleicher Zuteilung bei gleichwertigen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen» verpflichtet war.⁵⁰ Albert Jung hob den entscheidenden «Einfluss der Arbeit auf den Nahrungsbedarf» hervor: «Ernährung und Leistungsfähigkeit hängen eng zusammen. Die Berücksichtigung des Berufes und der besonderen Intensität der Arbeit im Beruf ist also von massgebendem Einfluss.»⁵¹ Derselbe Autor forderte, es sollten «alle Möglichkeiten ausgenützt werden, um [...] hinsichtlich der Ernährung aus dem intelligenten, aber sehr beeinflussbaren Menschen das Maximum an Leistungsfähigkeit herauszuholen». Der Sicherung der industriellen Leistungskraft und der Maximierung der Produktivität auf volkswirtschaftlicher Stufenleiter kamen aufgrund der fortschreitenden Technisierung und Mechanisierung der Kriegführung in allen Ländern erste Priorität zu. In einem Bericht des International Labour Office aus dem Jahre 1946 wurde festgehalten: «In wartime or in peacetime, industrial efficiency and morale depend in great part on the welfare of the industrial worker. And his well-being depends, in turn, largely upon the kind and amount of food he gets.»⁵² Der «scientifically streamlined» Armeeverpflegung habe jedoch keine ebenso gute Kost an der «second line of defence» entsprochen: Hier wurde vielmehr ein «lack of information on the relation of food habits to health and working efficiency» konstatiert.⁵³ In der bereits zitierten, umfangreicheren Studie des IAA «Nutrition in Industry», die einen Überblick über England, Kanada und die USA gibt, wurde demgegenüber festgehalten: «Government programs for the nutrition of industrial workers are relatively new, and [...] certainly in their present scope they represent a wartime development. [...] The course of World War II soon made it evident that the health, morale, and efficiency of industrial workers were of greater importance for national existence than ever before in war or peacetime.»⁵⁴

Gründung und Arbeitsweise der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung

Mit der am 10. Oktober 1940 erfolgten Gründung der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung (EKKE) mobilisierten die Behörden den damals vorhandenen Fundus an ernährungsphysiologischen Erkenntnissen.⁵⁵ Sie führten Wissen-

schaftler, Spezialisten und Experten zu einem Brain-Trust zusammen und banden diesen in die kriegswirtschaftliche Strategie ein. Während sechs Jahren – am 16. □ Dezember 1940 fand die erste, am 24. September 1946 die letzte Arbeitssitzung statt – fungierte die EKKE als konsultatives Gremium des Eidgenössischen Kriegs-ernährungsamts (EKEA) und im weiteren Sinne als «Fachberaterin für die Kriegswirtschaftsämter».⁵⁶ Es handelte sich um eine ungefähr im Monatsturnus tagende, interdisziplinäre Kommission, die zehn Expertinnen und Experten aus verschiedenen Wissenschaftsbereichen versammelte – genannt werden Physiologie, Hygiene, Vitaminforschung, Diätetik, Zahnheilkunde und Gemeinschaftsverpflegung. Alle Gründungsmitglieder verfügten, mit einer Ausnahme, über den Titel Dr. med. Sie gehörten der medizinischen *scientific community* an und teilten somit das Selbstverständnis und die Sprachregelungen dieser Wissenschaftsdisziplin.⁵⁷ Ausserdem bestand eine enge Zusammenarbeit mit dem Armeearzt und dem Oberkriegskommissariat.⁵⁸ Nicht präsent war der Ungar Fritz Verzár, der nach Kriegsende seine guten Beziehungen zu angelsächsischen Ländern ausspielen konnte und □ in den 1950er Jahren zur führenden Figur der schweizerischen Ernährungswissenschaft wurde.⁵⁹ Vertreten war hingegen Else Züblin-Spiller. «In ihrer Eigenschaft als einziges weibliches Kommissionsmitglied hat sie während der langen kritischen Jahre ihre reichen Erfahrungen über die Nahrungsbedürfnisse der verschiedenen Berufs- und Altersklassen und die zweckmässige Ernährung in den Dienst des Landes gestellt», wurde in einem Kondolenzschreiben des Eidgenössischen Ernährungsamtes zum Tod der SVV-Präsidentin im Jahre 1948 festgehalten.⁶⁰ Die EKKE tagte in der Regel unter Anwesenheit von Behördenvertretern; die Kommission verfügte indessen über das Recht, geschlossene «Sondersitzungen» anzuberaumen. Der Kern permanenter Mitglieder wurde durch «zahlreiche Persönlichkeiten [erweitert] [...], [die] im Laufe der Jahre ein oder mehrere Male zur Behandlung von Sonderfragen zu den Sitzungen der EKKE eingeladen» wurden.⁶¹ Das Aufgabenspektrum der EKKE war sehr breit. Die Kommissionsmitglieder hatten «alle Ernährungsfragen vom wissenschaftlichen und medizinischen Standpunkt aus zu beurteilen». Abb. 68 und 69 (S. 396 f.) geben ein Mitteilungsblatt vom Februar 1943 und das amtliche «Communiqué» vom 4. Dezember 1946, welches die Auflösung der EKKE bekanntgibt, wieder. Diesen beiden Dokumenten ist zu □ entnehmen, dass erstens die personelle Zusammensetzung, zweitens die wissenschaftliche Grundlage der Ernährungspolitik und drittens die ernährungsphysiologische Langzeituntersuchung eines repräsentativen Samples der schweizerischen Bevölkerung die zentralen Elemente in der Selbstdarstellung der Kommission waren.

Um ihren eminent psychologischen und politischen Aufgaben gerecht zu werden, musste die EKKE nach aussen absolut konsensual wirken und geschlossen auftreten können. Ein harmonisierender Gründungsmythos unterstützte diese Zielsetzung. In der Version des EKKE-Präsidenten Alfred Fleisch liest sich dieser so: «Die Anregung, das EKEA sollte für die Lebensmittelrationierung Ernährungsphysiologen herbeiziehen, ging vom Schweizerischen Verein der Physiologen und Pharmakologen aus. Die Versammlung dieses Vereins am 29. Juni 1940 hat nach Anhörung eines Referates von Dr. A. Zeller über die Notwendigkeit einer wissenschaftlichen Mitarbeit an den Aufgaben der Lebensmittelversorgung beschlossen, dem EKEA die Mitarbeit von Mitgliedern des Vereins zur Verfügung zu stellen.»⁶²

Diese Darstellung gibt jedoch in keiner Weise die kontroverse Entstehungsgeschichte der Kommission wieder. In den ausgehenden 1930er Jahren erhielten Ernährungsfragen im Zuge der Vorbereitung der kriegswirtschaftlichen Schattenwirtschaft unmittelbare Aktualität. Der vom EVD ausgehende Anstoss macht deutlich, dass die in einem Krieg zu erwartenden Ernährungsprobleme unter volkswirtschaftlichen Zielsetzungen thematisiert wurden. Das Eidgenössische Gesundheitsamt (EGA) äusserte sich in einem an den Vorsteher des EDI, Bundesrat Etter, gerichteten Schreiben vom 25. Mai 1937 zu einer Anfrage des EVD «über die Tätigkeit des Gesundheitsamtes auf dem Gebiet der Volksernährung» und betonte, dass sich das EGA über die «mehr technischen Aufgaben der Lebensmittelkontrolle» hinaus schon «seit längerer Zeit auch mit der wissenschaftlichen, medizinisch-hygienischen Seite des Ernährungsproblems befasst» habe: «Es tat dies ohne besonderen Auftrag, in der Meinung, dass angesichts der Umwälzung, welche die neuen Entdeckungen der Ernährungshygiene und der Chemie auf dem Gebiete der Ernährung und ihres Einflusses auf die Gesundheit gebracht haben und welche eine ganz neue Ernährungslehre schufen, die oberste Gesundheitsbehörde eines Landes nicht abseits stehen dürfe.» Der Verfasser des Schreibens, Ch. Faconnet, stellte fest, dass eine ganze Reihe von «Volkskrankheiten, wie Zahnkaries und Parodontosen, Kropf, Tuberkulose u. a. in weitgehendem Masse von der Ernährung beeinflusst werden». Das EGA argumentierte damit in derselben Richtung wie der industriekritische, von einer Degenerationshypothese her argumentierende Max Bircher-Benner; dieser ging längst davon aus, dass nicht eine generelle Unterernährung, sondern eine Fehlernährung das Problem sei, und ortete deren Quelle bei der profitorientierten Industrie und bei schlecht instruierten Hausfrauen. Das EGA schrieb dazu: «Wenn man auch vorläufig nicht so weit gehen kann zu behaupten, dass unser Volk wegen unzweckmässiger Ernährung in einer Rückbildung begriffen sei, so darf man doch sagen, dass seine heutige Ernährung mit den Grundsätzen der modernen Ernährungslehre nicht übereinstimmt und dass der Gesundheitsstand, so weit er nach der Verbreitung der endemischen Volkskrankheiten beurteilt werden kann, dem hohen Lebensstandard der Schweiz nicht entspricht.»⁶³ Ausgehend von der Feststellung, die Nahrungsmittel seien in der Schweiz ausreichend und eine «Unterernährung im gewöhnlichen Sinne [könne] als Ursache von Ernährungskrankheiten» nicht angesprochen werden, wird eine durch das «Fehlen gewisser Stoffe» hervorgerufene «partielle Unterernährung» diagnostiziert. «Diese Stoffe (Vitamine, Enzyme, Mineralsalze etc.) sind ursprünglich in den Lebensmitteln enthalten, werden aber bei der industriellen Verarbeitung (Müllerei, Konservenindustrie) oder bei der Zubereitung der Speisen in der Küche entweder ausgeschaltet oder zerstört.»⁶⁴

Am 22. September 1937 traten die entsprechenden Debatten mit einer von LdU-Nationalrat Franklin Bircher-Rey (einem Sohn von Max Bircher-Benner) und zwölf Mitunterzeichnern (unter ihnen Gottlieb Duttweiler) gestarteten Motion aus dem Hintergrund der administrativen Kulissen hervor in die politische Öffentlichkeit. Nun wurde der Bundesrat «eingeladen, eine Eidgenössische Ernährungskommission zu bilden, die sich mit allen Problemen der Ernährung von Volk und Armee zu befassen hat».⁶⁵ Die Motion wurde dem EDI zur Prüfung überwiesen, und dieses veranstaltete bereits zwei Monate später, am 22. November, eine erste Konferenz mit Vertretern verschiedener Amtsstellen des Bundes (Gesundheitsamt, Ab-

Die wichtige Aufgabe der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung.

Durch die seit Kriegsbeginn bestehende und sich immer weiter ausdehnende Rationierung der Lebensmittel sind die Ernährungsgewohnheiten des Schweizervolkes weitgehend geändert worden, und Viele legen sich gewiss die Frage vor, ob trotz dieser erzwungenen Umstellung die Nahrung sowohl in Bezug auf Quantität als auf Zusammensetzung noch den Bedürfnissen des Organismus entspricht. Aus diesem Grunde soll in Erinnerung gebracht werden, dass in den meisten Fragen der Ernährung und der Rationierung das Kriegs-Ernährungs-Amt mit der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung zusammenarbeitet. Dabei ist diese Kommission die Fachberaterin in Ernährungsfragen im physiologischen und hygienischen Sektor, während die Entscheidungen vom Kriegs-Ernährungs-Amt getroffen werden.

Die Eidgenössische Kommission für Kriegsernährung wurde erstmals im Herbst 1940 vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement zusammenberufen und setzt sich aus Vertretern von Physiologie, Hygiene, Vitaminforschung, Diätetik, Zahnheilkunde und Gemeinschaftsverpflegung zusammen. Es gehören ihr an:

Prof. A. Fleisch, Präsident, Dr.W.Gloor-Meyer, Prof.W.von Genzenbach, Dr.F.Grote, Prof. W.R. Hess, Dr. A. Jung, Dr.E.Martin, Dr.A.Ros, Dr.A.Zeller und Frau Dr.E. Züblin-Spiller.

Aufgabe dieser Kommission für Kriegsernährung ist es, alle aktuellen Ernährungsfragen vom wissenschaftlichen und medizinischen Standpunkt aus zu beurteilen. Nicht nur die Rationierungsmassnahmen, sondern auch die vorhandenen Produktionsmöglichkeiten sollen, soweit durchführbar, mit den ernährungswissenschaftlichen Erfordernissen in Einklang gebracht werden. Zur Kontrolle wird fortlaufend der Nahrungsgehalt der durch die Rationierung zugeteilten Lebensmittel berechnet unter Berücksichtigung der Kalorien und deren Verteilung auf Eiweiss, Fett und Kohlehydrate, wobei auch den Vitaminen und Mineralsalzen die nötige Beachtung geschenkt wird. Zudem werden ca. 800 Personen - Erwachsene und Kinder - vornehmlich aus der Arbeiterschaft in verschiedenen Landesteilen regelmässig auf ihren Gesundheits- und Ernährungszustand untersucht, um über diese Verhältnisse zuverlässig orientiert zu sein. Selbstredend wird auch der Bekömmlichkeit der heutigen zellulosereicheren Nahrung andauernd Aufmerksamkeit gewidmet. An der Regelung der Krankenernährung war diese Kommission ebenfalls wesentlich beteiligt, und das gegenwärtige System befriedigt die berechtigten Ansprüche der Patienten und der Ärzteschaft.

Durch die Rationierung des Brotes, das als konzentriertes billiges Nahrungsmittel bisher viele Lücken der Ernährung ausgefüllt hat, ist zweifellos die Situation für Viele schwieriger geworden, sodass von Seiten der Bevölkerung den Ernährungsproblemen und der zweckmässigen Ernährungsweise vermehrtes Interesse entgegengebracht wird. Es besteht deshalb die Absicht, die Öffentlichkeit durch gelegentliche Mitteilungen über aktuelle Ernährungsprobleme und die Arbeit der Kommission für Kriegsernährung zu orientieren.

Abb. 68: Mitteilungsblatt der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung vom Februar 1943. (BAR 7389/2, Nr. 10)



AMTLICHER COMMUNIQUÉDIENST
 der Eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft
SERVICE OFFICIEL DES COMMUNIQUÉS
 de la Centrale fédérale de l'économie de guerre
SERVIZIO UFFICIALE DEI COMUNICATI
 della Centrale federale per l'economia di guerra

Auflösung der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung.

Das eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt teilt mit:

Die Eidg. Kommission für Kriegsernährung hat kürzlich beschlossen, das ihr am 4. Oktober 1940 vom Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes übertragene Mandat zur Verfügung zu stellen, da sie ihre Aufgabe im wesentlichen als erfüllt betrachtet.

Die Kommission wurde auf Anregung des Schweiz. Vereins der Physiologen und Pharmakologen ins Leben gerufen und dem Kriegs-Ernährungs-Amt als beratendes Organ beigegeben. Es gehörten ihr an: Prof. Dr.med. A. Fleisch, Direktor des Physiologischen Institutes der Universität Lausanne, Präsident; P.D. Dr.med. W. Gloor, Zürich; Prof. Dr.med. von Gonzenbach, Direktor des Hygiene-Institutes der Eidg. Technischen Hochschule, Zürich; Prof. Dr.med. W.R. Hess, Direktor des Physiologischen Institutes der Universität Zürich; P.D. Dr.med. A. Jung, Villars-sur-Glâne; Dr.med.dent. A. Roos, Basel; P.D. Dr.med. et phil. A. Zeller, Basel; Frau Dr.med.h.c. Else Züblin-Spiller, Präsidentin des Schweizer Verbandes Volksdienst, Kilchberg/Zürich; Prof. Dr. E. Martin, Genf.

Die Kommission regte seinerzeit die Aufstellung eines Ernährungsplanes für die Kriegszeit an und arbeitete die Grundsätze für die Lenkung der Produktion und die Verteilung der Waren nach den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen der verschiedenen Teile der Bevölkerung aus. Damit lieferte sie auch die wissenschaftliche Grundlage für die abgestufte Rationierung. Ein Unterausschuss stellte die Richtlinien für die Krankenernährung auf und wachte über ihre Anwendung.

Von hervorragender Bedeutung für die Beurteilung der schweizerischen Kriegsernährung und damit der Massnahmen des Kriegs-Ernährungs-Amtes überhaupt erwies sich die unter Leitung der Kommission in den Jahren 1941-1946 periodisch durchgeführte Kontrolle des Ernährungs- und Gesundheitszustandes an rund 700 Personen verschiedenen Alters und Berufes in der ganzen Schweiz. Das dabei gewonnene Material führt zur erfreulichen Feststellung, dass von der Ernährungsseite her keine deutlichen Rückwirkungen auf den Gesundheitszustand der Bevölkerung während des Krieges nachzuweisen sind. Die zugeteilten Rationen und Kalorienmengen lagen zwar jahrelang unter dem von der Wissenschaft festgestellten Optimum, trotzdem hat sich der Gesundheitszustand nach einer gewissen Anlaufzeit (1941-1942) keineswegs verschlechtert; er lag in verschiedener Richtung teilweise sogar über dem Vorkriegsstand. Erst als im 3. Quartal 1944 bis zum 4. Quartal 1945 die Rationen stark unter das Minimum sanken, das die eidg. Kommission für Kriegsernährung für Mangelzeiten als unbedingt notwendig erachtete, erlitt der bis dahin gute Ernährungszustand eine gewisse Einbusse, ohne dass aber der Gesundheitszustand eine nachweisbare Verschlechterung erfuhr.

Der Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes hat der Kommission für ihre grosse und wertvolle Arbeit Anerkennung und Dank ausgesprochen.

C.Nr.1095 - 4. Dezember 1946.

Abb. 69: Auflösung der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung: amtliches Communiqué vom 4. Dezember 1946. (BAR E 7390 [F] 1987/31)

teilung für Landwirtschaft, Oberkriegskommissariat, Abteilung für Sanität, Oberbahnarzt, Hygieneinstitut ETH, Getreideverwaltung). An dieser Sitzung gab Ch. □ Fauconnet vom EGA einen historischen Abriss über die einschlägigen Bemühungen seit den frühen 1920er Jahren. Die vertretenen Verwaltungsstellen bestärkten sich gegenseitig in der Ansicht, eine ernährungspolitische Alarmstimmung sei fehl am Platz und eine wissenschaftliche Kommission überflüssig. In einem Schreiben an Bundesrat und EDI-Vorsteher Philipp Etter vom 24. November versuchte Professor W. von Gonzenbach diesen Eindruck allerdings wieder zu korrigieren: «Mein Votum möchte ich nicht dahin aufgefasst werden, dass ich die motionierte Ernährungscommission ablehne, wenn ich auch nach wie vor der Meinung bin, dass mit einer solchen Kommission allein nur eine Geste gemacht würde.» Gonzenbach weist dann darauf hin, dass die schweizerische Gesellschaft für Gesundheitspflege «als Ergebnis der Verhandlungen ihrer Jahresversammlung» vom 12. September eine analoge Eingabe an das EGA beschlossen, jedoch leider noch nicht realisiert habe. Gonzenbach führt dann aus: «Die Bedenken, die Herr Dr. Fauconnet betreffend der Tätigkeit der drei erwähnten Herren des besprochenen Ernährungsamtes äusserte, sie spielten gewissermassen die Rolle eines wissenschaftlichen Gerichtes über den Wert der wissenschaftlichen Ernährungsliteratur, beruhen auf einer missverständlichen Auffassung von deren Aufgabe. Dieselbe bestünde in der Hauptsache lediglich in einer Popularisierung und Propaganda gesicherten Wissens, das endlich praktisch fruktifiziert werden sollte.» Etters handschriftlicher Randkommentar zu dieser Präzisierung: «Wer hat dann festzustellen, was als gesichertes Wissen zu gelten hat?»⁶⁶ Mit Schreiben vom 31. Dezember 1937 richtete die Schweizerische Gesellschaft für Gesundheitspflege ihre Eingabe zur Schaffung einer schweizerischen Ernährungscommission an das EDI. In der Begründung führte der unterzeichnende Prof. Hans Hunziker, Leiter des baselstädtischen Gesundheitsamtes, an: «In der Ernährungsfrage sind in den letzten Jahrzehnten sehr wichtige Änderungen der Anschauungen vor sich gegangen.» Neue Entdeckungen ermöglichten, so die Argumentation des Briefes, eine «wirksame Bekämpfung wichtiger weitverbreiteter Leiden durch die Ernährung. [...] In weiten Kreisen der Bevölkerung unseres Landes ist die Ernährung noch ungenügend,⁶⁷ vielfach weniger in quantitativer als □ in qualitativer Hinsicht. Falsche Ansichten sind auf dem Gebiet der Ernährung noch weit verbreitet; Aufklärungsarbeit ist in grossem Umfang zu leisten.» Die «Lösung der Ernährungsfrage» sei «nicht nur ein Problem der Volksbildung und Volksaufklärung [...], sondern ebenso sehr auch der Volkswirtschaft und der Politik». Zum Schluss motivierte Hunziker sein Anliegen zusätzlich mit einem Blick auf die Entwicklung in Deutschland, wo seit 1935 eine «Gesellschaft für Ernährungsforschung» bestehend aus «Hygienikern, Klinikern, Physiologen, Vertretern der physiologischen Chemie, aus Zahnärzten, Tierärzten, Chemikern, Pharmakologen, Vertretern der Landwirtschaft, aus Botanikern, Statistikern und Vertretern der Heeressanität» diesen «ganzen Fragenkomplex bearbeitet».⁶⁸ Am 22. Februar 1938 fand in Bern eine Konferenz betreffend die Organisation eines Kriegsernährungsamtes statt. Dabei wurden die Resultate der Untersuchung von Salome Schneider über den Ersten Weltkrieg⁶⁹ in beschönigender Weise angegriffen. «Sie kam zum Ergebnis, dass in der Kriegszeit die Ernährung der schweizerischen Bevölkerung auf die Stufe der italienischen und japanischen Arbeiter gesunken sei. Dieser Vergleich ist indessen hinkend. War auch manches knapp, so war

unsere Ernährung doch besser als in den meisten Ländern. Die Autorin ist in der Hauptsache von den Kostnormen nach den Lebensmittelkarten ausgegangen. Sie hat die Selbstversorgung, die viel besser gestellt war, nicht genügend berücksichtigt und gleich viel Verluste (Küchenabfälle) wie in Friedenszeiten angenommen.»⁷⁰ Der Votant wies damit auf zwei Bereiche hin, die sich der auf die staatliche Lebensmittelrationierung abstützenden Statistik zumindest teilweise entziehen: die Selbstversorgung der landwirtschaftlichen Bevölkerung und die optimale Verwertung von Nahrungsmitteln in der Küche.

Trotz dieser Unsicherheiten entwickelte sich die Ernährungsfrage mit der zunehmenden Institutionalisierung der kriegswirtschaftlichen Schattenorganisation zu einem virulenten Thema schweizerischer Innen- und Wirtschaftspolitik. Ein Klärung der Frage war nicht mehr zu umgehen. Unter dem Vorsitz von Bundesrat Philipp Etter fand am 17. März 1938 in Bern in den Räumlichkeiten des EGA erneut eine Expertensitzung statt, an der neben drei Vertretern des EGA 14 geladene Fachleute teilnahmen. Die Diskussionen waren geprägt von einem unverhohlenen Konflikt zwischen etablierter Schulmedizin und den Protagonisten einer Ernährungsreform. Etter eröffnete die «heutige Konferenz», «zu der Vertreter der medizinischen Fakultät der schweizerischen Universitäten, Vertreter der Schweizerischen Ernährungskommission, des Gesundheitsamtes und ferner Herr Dr. Max Bircher-Benner, der Vater des Motionärs einberufen worden sind».⁷¹ Diese «soll sich darüber aussprechen, ob sie die Ernennung einer eidgenössischen Ernährungskommission als notwendig erachtet». Etter argumentierte weitgehend finanzpolitisch und handhabte das krisenbedingte Budgetdefizit dabei virtuos als Verhinderungsinstrument. Bei der «Forschung und Aufklärung auf dem Gebiete der Volksernährung» handle es sich, so der EDI-Vorsteher, «um eine wissenschaftliche Aufgabe, für die eigentlich in erster Linie die Universitäten zuständig sind».⁷² Etter konstatierte, es könne nicht um die Erfüllung der «Sonderwünsche bestimmter Kreise» gehen, und hielt sich eng an das deflationspolitische Begründungsmuster: «Die Finanzen reichen wirklich nur noch für das Notwendigste, und es muss deshalb auch für die Ernährungskommission, die von der Motion Bircher verlangt wird, der Nachweis geleistet werden, dass sie eine Notwendigkeit bedeutet, sonst werden deren Ernennung grosse Schwierigkeiten im Wege stehen.»⁷³ Etter warnte nochmals vor «neuen Belastungen des Budgets»; ein gesunder Finanzhaushalt geniesse oberste Priorität.⁷⁴ Als erster Eingeladener kam Dr. Max Bircher-Benner zu Wort. Er bezeichnete «die Schaffung einer Ernährungskommission nicht nur für notwendig, sondern sogar für dringend notwendig», und führte weiter aus: «In andern Ländern, z. B. in England, Deutschland, den Vereinigten Staaten, wird auf dem Gebiet der Ernährung intensiv gearbeitet, sowohl wissenschaftlich wie auch praktisch und propagandistisch. [...] Wenn die Schweiz zur Schaffung einer Ernährungskommission übergeht, so macht sie damit nichts neues, andere Staaten sind ihr dabei, wie leider in letzter Zeit auch auf anderen wissenschaftlichen Gebieten, schon längst zuvorgekommen.» Bircher-Benner griff die medizinischen Fakultäten direkt an: «Es fehlt bei uns schon an der richtigen Belehrung der Ärzte an den Universitäten über den Wert und die Verwendung der Nahrungsmittel. Beim Universitätsunterricht müsste begonnen werden, und es wäre eine Aufgabe der neuen Kommission, für einen guten Unterricht nach bestimmten Programmen zu sorgen. [...] Eine fernere wichtige Aufgabe der Kommission ist die Aufklärung der

Bevölkerung über die Bedeutung der Nahrungsmittel, ihre technische Verarbeitung und ihre Zubereitung. Es müsste der Überschätzung der Fleischkost, überhaupt der tierischen Nahrungsmittel entgegengetreten werden und viele andere falsche Ernährungsgewohnheiten korrigiert werden. Eine Ertüchtigung unseres Volkes ist nicht einseitig durch den Sport zu erreichen, die wichtigste Grundlage ist eine gesunde Ernährung.»⁷⁵ Bircher-Benners ernährungsreformerische Argumentationslinie wurde von F. Grote, Chefarzt des Kurhauses Sonnmatt in Luzern und Präsident der erwähnten privaten «Schweizerischen Ernährungskommission», unterstützt. Diese Ernährungskommission war schon mit einem Gesuch an den Bundesrat gelangt, in dem sie ihre offizielle Anerkennung «als eidgenössische Kommission» forderte. Als Argument wurde dabei vorgebracht, «die Schaffung einer vom Bunde ernannten und mit der Autorität und den Mitteln einer Kommission des Bundes ausgestatteten Ernährungskommission» sei «notwendig im Interesse der Volksgesundheit».⁷⁶

Wie Bircher-Benner, der immer wieder fulminante Attacken gegen die Nahrungsmittelindustrie vortrug, verstand auch Grote die Ernährungswissenschaft als Gegengewicht zu technischen Produktions- und kommerziellen Verwertungsinteressen, die er zusammenfassend als «Technik» bezeichnete. «Die Ernährungswissenschaft sollte die Grundsätze angeben, nach denen Änderungen und Verbesserungen der Nahrungsmittel vorgenommen werden sollen, und die Techniker sollten sich darauf beschränken, die für die Volksgesundheit besten und für die Volkswirtschaft billigsten Verfahren zu suchen, um den Anforderungen der Wissenschaft zu entsprechen.»⁷⁷ Die Vertreter der Universitäten parierten diese Angriffe; Fritz Verzár hob «gegenüber seinen Vorrednern» hervor, «dass an unseren Universitäten [...] eine gründliche Ausbildung in der modernen Ernährungslehre theoretisch und praktisch stattfindet».⁷⁸ Alfred Gigon nahm in der Folge eine kategorisch ablehnende Haltung ein. Er wandte sich «energisch gegen die Schaffung einer offiziellen Ernährungskommission, deren Notwendigkeit er bestreitet und deren Nutzen er nicht einsieht. Die Ernährungsforschung soll den Universitäten überlassen werden. [...] Er hat den Eindruck, dass das Volk weiss, was ihm bezüglich Ernährung gut tut. Der Instinkt zeigt ihm die richtige Ernährung und es wäre unrichtig, wenn durch Anordnung der Behörden dieser Instinkt missleitet werden sollte.»⁷⁹ Die Art und Weise, wie Gigon den akademischen Standpunkt verteidigte, fand allerdings nicht die ungeteilte Zustimmung der Universitätsvertreter. Prof. Alfred Fleisch, Ordinarius für Physiologie und Direktor des Physiologischen Instituts an der Universität Lausanne, erklärte: «Was Herr Gigon über den Instinkt sagt, gilt sicher für unsere Bevölkerung nicht. Dieser Instinkt ist durchaus verfälscht durch die Industrie, die sich nach dem Geschmack und der Mode richtet und Nahrungsmittel liefert, die dem Gaumen des Publikums besser zusagen und auch einfacher zuzubereiten sind, als die primitiven Stoffe, so wie sie uns der Boden liefert. Der sogenannte Instinkt scheint unser Volk auf Weissbrot und Konserven hinzuweisen, eine Nahrung, die wohl auch Herr Gigon nicht für richtig hält.»⁸⁰ W. Löffler, Professor für innere Medizin an der Universität Zürich, unterstützte mit einem relativierenden Votum die Intention A. Fleischs: «Die Ernährung ist heute ein wichtiges wissenschaftliches Problem geworden, nachdem die neuen Entdeckungen der Ernährungslehre das Verständnis für viele bis jetzt unerforschte Krankheitserscheinungen und Vorgänge ermöglicht haben. Wir wissen aber noch vieles nicht und doch wäre es notwen-

dig, das Volk aufzuklären, damit es nicht von anderer Seite zu seinem Schaden falsche Aufklärung erhält.» Löffler warnte dann – mit einer offensichtlichen Spitze gegen Bircher-Benner – vor dogmatischen Verengungen: «Kein Zweig der Medizin neigt wohl so zu Dogmen wie die Ernährungslehre. Mit fast religiöser Inbrunst werden gewisse Ansichten verfochten und andere bekämpft. Wir dürfen aber nur sichere Ergebnisse popularisieren, wenn wir nicht selber Schaden anrichten wollen.» Insbesondere sei es nötig, «die widerstrebenden Meinungen der Wissenschaft mehr oder weniger zu koordinieren».⁸¹ Eine solche Koordination sollte – wie der Vertreter des EGA, Ch. Fauconnet, festhielt – eine «publicité rationelle et dirigée»⁸² ermöglichen.

Erst im Gefolge dieser Auseinandersetzungen setzte sich die Einsicht durch, dass eine ernährungswissenschaftliche Kommission – auch wenn sie sich nicht zum Richter über Ernährungsgewohnheiten aufschwingen wolle – nötig sei, um der Rationierungspolitik ein sachkompetentes Rückgrat zu verschaffen.

Legitimation der Politik und Popularisierung von Erkenntnissen

Dies schien, hält man sich an den Grundtenor der EKKA, ausgezeichnet geklappt zu haben. Die Schweiz stellte sich aus dieser Sicht post festum als paradigmatischer Fall einer sozialintegrativen und zukunftsorientierten Lösung von «Ernährungsproblemen in Mangelzeiten» dar.⁸³ Als sich die Mitglieder der EKKE am 24. September 1946 zu einer letzten Sitzung trafen, stellte Alfred Fleisch anerkennend fest: «Wir hatten in der Schweiz, was von allen ausländischen Besuchern anerkannt wurde, die beste Rationierung der Welt. Die schweizerische Volksernährung ist während des Krieges gut gewesen, in mancher Hinsicht sogar ausgezeichnet.»⁸⁴ Sein Kommissionskollege Ernst Feisst stimmte in dieses Selbstlob ein: «Jene Männer und Wissenschaftler, die zu Beginn des Krieges die Bestellung einer aus Physiologen und Ärzten zusammengesetzten beratenden Kommission gefordert haben, sind für ihre Weitsicht und ihre Vorschläge zu beglückwünschen.»⁸⁵ Am 23. Oktober 1946 dankte Bundesrat Stampfli dem Präsidenten der EKKE nochmals ausdrücklich für die «wertvolle Arbeit, welche Sie und Ihre Mitarbeiter im Dienste der Landesverteidigung während der Kriegszeit geleistet haben. [...] Die Mitwirkung der Ernährungsphysiologie und der Wissenschaft war unerlässlich. Sie bildete eine wesentliche Stütze des schweizerischen Rationierungssystems. Der Beitrag, den die medizinische Wissenschaft an die Kriegsernährung leistete, wird eine geschichtliche Tatsache bleiben.»⁸⁶ Im EVD-Bericht wurde die «kriegswirtschaftliche Maschinerie» mit dem «Prädikat <mustergültig>» ausgezeichnet.⁸⁷

Die ostentativ zur Schau gestellte Selbstzufriedenheit jener Wissenschaftler und Beamten, die für die Ernährungspolitik der Kriegszeit verantwortlich waren, ist in erster Linie der relativ guten Situation der Schweiz als eines kriegsverschonten, von der Rüstungswirtschaft anderer Staaten jedoch profitierenden Landes zuzuschreiben. Obwohl «unser Land» – wie Ernst Feisst in seiner Funktion als neuer Chef des EKEA 1942 festhielt – «weitgehend von seinen bisherigen ausländischen Ernährungsbasen abgeschnitten» und «zudem noch mitten im europäischen Hexenkessel» lag,⁸⁸ blieb die Versorgung vorerst auf einem ausreichenden Niveau. 1944 führte der soeben zitierte Autor in einem Referat aus: «Während rings um uns herum

Zerstörung, Hunger und Elend in einem bislang nie gekannten Ausmasse an der Tagesordnung sind, haben wir noch den Vorzug, in Ruhe unserer Arbeit nachzugehen und in Frieden das tägliche Brot essen zu können. [...] Wenn man die Ernährungslage in andern Ländern des Kontinents zum Vergleich heranzieht, so ertragen die schweizerischen Mägen und die helvetische Konstitution noch verschiedene Einschränkungen, ohne dass man deshalb in Wehklagen und Selbstbemitteilung ausbrechen muss.»⁸⁹ Das Erfolgserlebnis der EKKE resultierte zudem aus historischen Erfahrungen. Das gestärkte Selbstbewusstsein der Wissenschaft war Ausdruck eines gefestigten nationalen Konsenses. Der Zweite Weltkrieg hob sich ganz vorteilhaft ab von der konflikträchtigen Atmosphäre der Jahre nach 1914. Die «Geistige Landesverteidigung» spannte einen grossen ideologischen Bogen über das Land; klassenkämpferische Kraftproben à la Landesstreik 1918 waren unter diesen Umständen nicht mehr zu erwarten. Nicht zuletzt auf diese innere Geschlossenheit führte die militärische und politische Führung den Sachverhalt zurück, dass sich die Schweiz nach 1939 ein weiteres Mal aus den militärischen Auseinandersetzungen des Krieges herauszuhalten vermochte und als kleines neutrales Land sozusagen «im Auge des Hurrikans» überlebte.

Die Ernährungswissenschaft der Kriegszeit wies einen komplexen Praxisbezug auf, was einfache theoretische Annahmen immer wieder in Frage stellte. Die EKKE befand sich offensichtlich in einem Dilemma: Nach aussen musste sie mit einer Stimme sprechen und durch geschlossenes und kompetentes Auftreten ein Vertrauenskapital in der Öffentlichkeit zu erwerben versuchen. Auf diese Weise konnten die Kriterien, die der Versorgungsabstufung zugrunde lagen, szientistisch legitimiert, das heisst mit einer Aura der Unanfechtbarkeit ausgestattet werden. Gleichzeitig musste auch versucht werden, komplexes Wissen auf einfache, praktikable Aussagen zu reduzieren, um wissenschaftliche Erkenntnisse zu popularisieren. Nach innen galt es hingegen, die Bemessungs- und Zuteilungskriterien überhaupt erst festzulegen, was angesichts konkurrierender theoretischer Ansichten und grosser empirischer Unsicherheiten ein schwieriges Unterfangen war. Die grosse Anzahl zunächst klärungsbedürftiger Fragen machte kommissionsintern eine möglichst offene und kritische Diskussion nötig.

Wie schwierig diese Aufgabe war, zeigt nicht nur die fortgesetzte Revision der *dietary standards*. Vielmehr brachte die EKKE diese Probleme selbst immer wieder zum Ausdruck. Ende 1942 war auf einer Mitteilung zu lesen: «Aufgrund der ungeheuren wissenschaftlichen Arbeit, die im Laufe der Jahrzehnte hinsichtlich der Beziehung zwischen Energiebedarf und Arbeit geleistet worden ist, ist es heute für den Fachmann eine Kleinigkeit, für jedes Individuum den Energiebedarf ziemlich genau auszurechnen.»⁹⁰ Auf der Grundlage allgemeiner Leitlinien für eine ausreichende Ernährung konnte allerdings keine elaborierte, abgestufte Rationierung für eine ganze Bevölkerung ausgearbeitet werden. Denn «bei einer Rationierung, die ein ganzes Volk betrifft, ist es unmöglich, ein derart differenziertes Rationierungssystem zu schaffen, dass es einem jeden die gerade notwendige Nahrungsmenge zukommen lassen würde».⁹¹ Dieser kritische Hinweis stellte zugleich ein Plädoyer für eine übersichtliche Gruppenklassifizierung dar. Ansonsten waren Artikulationen von Schwierigkeiten und Unsicherheiten eher selten. Dominierend waren die Beteuerungen, es sei alles auf besten Wegen. Im Protokoll der ersten Sitzung der Kommission wurde resümierend vermerkt, es solle «dem Publikum

mitgeteilt werden [...], dass eine Kommission für kriegswirtschaftliche Ernährungsfragen besteht, die alle wichtigen Fragen prüft, dass das Volk beruhigt sein kann».⁹² Ernst Feisst hielt 1945 fest, es sei «selbstverständlich», dass bei der «Ausarbeitung, Einführung und Durchführung» der abgestuften Rationierung «mit einer peinlichen Genauigkeit und streng objektiv nach wissenschaftlichen Kriterien vorgegangen wurde».⁹³ Und Alfred Fleisch schrieb nach Kriegsende, es sei die Aufgabe der EKKE gewesen, «die Bestrebungen zur Aufklärung des Volkes in Ernährungsfragen zu unterstützen [...] und dadurch das Vertrauen der Bevölkerung und der über deren Gesundheit wachenden Ärzteschaft zu den Anordnungen des EKEA zu fördern».⁹⁴ Insgesamt lässt sich konstatieren, dass die Ernährungsphysiologen ihre Wissenschaft auch als ein kognitives Medium für sozialpolitische Verständigung und als eine wichtige psychologische Grundlage für einen inneren Ausgleich anboten.

Programm und Aufgabenstellungen der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung

In wissenschaftlicher Hinsicht sah sich die EKKE mit schwierigen Problemen konfrontiert. Die Methodik der Experten musste, insbesondere was den Umgang mit hochaggregierten Daten und statistischen Durchschnittswerten anbelangt, perfektioniert werden: Es galt die (nachfrageseitige) Bedarfsbestimmung in Zusammenhang zu bringen mit den (angebotsseitigen) Nährwertberechnungen. Es ging also um die Erarbeitung eines Verfahrens, anhand dessen sich das gesamte Nahrungsmittelangebot und der aggregierte Nährwertbedarf der Bevölkerung mittels einer ernährungswissenschaftlichen Budgettechnik gegenüberstellen und aufeinander beziehen liessen.

An der ersten Sitzung der EKKE, die am 16. Dezember 1940 stattfand, also einen Monat nach der Lancierung der «Anbauschlacht» durch Friedrich T. Wahlen,⁹⁵ figurierte die «Notwendigkeit eines schweizerischen Ernährungsplanes» als erster Punkt auf der Traktandenliste der Kommission. Zugunsten des Anbauplanes wurden keineswegs nur ernährungsphysiologische, sondern primär sozialpsychologische und verteidigungspolitische Argumente vorgebracht; W. R. Hess betonte, «dass der Mensch im Hungerzustand eine ganz andere Mentalität besitzt, in Notzeiten die psychologischen Faktoren einen ganz anderen Grad erreichen als in normalen Zeiten». Und «wenn der Mensch versagt, taugt auch die Waffe nichts».⁹⁶ Albert Zeller hob – unterstützt von A. Fleisch – die langfristige Bedeutung der kriegsbedingten Veränderungen hervor: Es müsse gelingen, «die durch den Plan zu bewirkende Wandlung in der Volksernährung», die «nur von Gutem» sei, «auch in normale Verhältnisse» überzuführen.⁹⁷ Traktandum 2 befasste sich anschliessend mit dem Gegenstück zum Produktionsplan, mit dem Ernährungsplan, das heisst mit der «Festlegung des physiologischen Nahrungsbedarfs in Kriegszeiten», und hielt diesbezüglich drei Grundsätze fest. Als «Grundsatz 1» wurde formuliert: «Die physiologische und medizinische Forderung, die unbedingt erfüllt werden muss, lautet: keine Einschränkung des Kalorienangebots.» A. Fleisch bemerkte zwar, dass eine Reduktion von 20–25 Prozent einen «leichten Hungerzustand» zur Folge hätte, der «relativ harmlos wäre». Eine solche Entwicklung würde jedoch zu einer uner-

wünschten Polarisierung zwischen «Selbstversorgern und Leuten mit Beziehungen zu Selbstversorgern» auf der einen und «Städtern und Arbeitern» auf der anderen Seite führen und sei deswegen nach Möglichkeit zu verhindern. Grundsatz 2 hielt fest, gewisse Nahrungsmittel dürften nicht rationiert werden. Genannt wurden Kartoffeln, Magermilch und frisches Gemüse. Grundsatz 3 definierte das Pro-Kopf-Versorgungsniveau des Ernährungsplans mit «3000–3200 Rohkalorien»; diese Fixierung gab allerdings zu längeren Diskussionen Anlass.

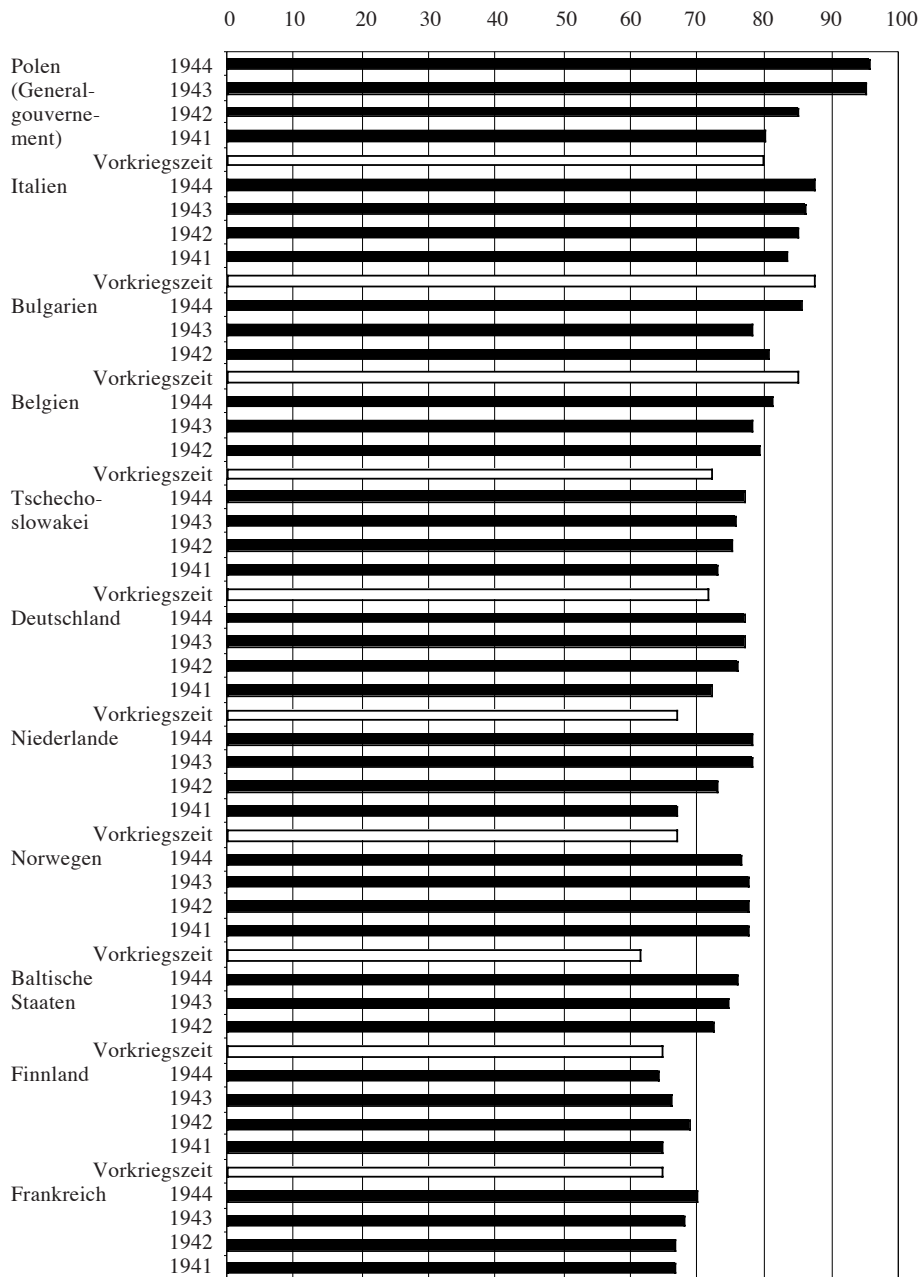
10.4 Agrarpolitik und Volksernährung

Verteilen liess sich nur das, was zuvor produziert und importiert worden war. *Landwirtschaftlicher Strukturwandel* und *Rationierung von Lebensmitteln* waren zwei *komplementäre Strategien* zur Vermeidung von Unterernährung; beide erzwangen eine Veränderung der Ernährungsweise. Die Agrarproduktion entwickelte sich während der Kriegsjahre im europäischen Kontext rückläufig.⁹⁸ Die wichtigste Anpassungsstrategie, mit der auf dieses Verknappungsphänomen reagiert wurde, war eine Umstellung in Richtung vegetabiler Ernährung. Fig. 24 zeigt, wie in den meisten Ländern nach 1940 die Nahrung tendenziell vegetabilisiert wurde.⁹⁹

An die Stelle von Nahrungsmitteln mit relativ viel Fett und tierischen Proteinen rückte eine verstärkt kohlenhydrathaltige Kost, welche fettarm war und vor allem pflanzliche Proteine enthielt.¹⁰⁰ Diese Strukturverschiebungen stellten, wenn sie mit einer entsprechenden Produktionsverlagerung in der Landwirtschaft verbunden waren, ein effektives Sparprogramm dar, das den Produktionsrückgang – zumindest teilweise – ausgleichen konnte. “If, as in Europe, before the war, about seven feed calories on an average are required to produce one calorie of animal food, the number of primary calories needed to produce a diet containing 3000 calories fit for human consumption varies from that number, if the diet is altogether of vegetable origin, to 21'000 if the diet is altogether of animal origin.” Die Völkerbundsstudie von 1946 bezeichnete die «animal-vegetable ratio» als den «perhaps most significant single index of dietary standards» und bezifferte ihn «in certain north-western European nations or in North America» auf «approximately 40:60»!¹ Aufgrund dieses Quotienten, der als «modern standard» bezeichnet wurde, ergibt sich ein Bedarf von 10'200 Primärkalorien für eine Versorgung mit 3000 Kalorien in Nahrungsmitteln. In Ländern mit einem sehr hohen Anteil an pflanzlicher Nahrung, in welchen Tiere zu einem ansehnlichen Teil von «absolutem Futter»¹⁰² lebten und damit weniger in eine Nahrungskonkurrenz zu den Menschen traten, war der Spielraum für landwirtschaftliche Umstrukturierungen in Richtung Kalorieneinsparung hingegen weit geringer. Hier wirkte sich der Mangel stärker bei den vegetabilischen Hauptnahrungsmitteln aus, was statistisch eine Erhöhung des Anteils von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft zur Folge haben konnte. In den stärker industrialisierten und in eine weltwirtschaftliche Arbeitsteilung integrierten Ländern war es demgegenüber möglich, die landwirtschaftliche Nutzfläche weitgehend alternativ für die Produktion sowohl (direkt) pflanzlicher wie auch tierischer Kalorien zu nutzen. «The fact of a high animal ratio» impliziert unter diesen Umständen «the presence of a food buffer of crops that can be diverted to direct human consumption, in addition to the calorie reserve constituted by the livestock itself».¹⁰³

**Fig. 24: Anteil der vegetabilen Kalorien an der Ernährung in verschiedenen Ländern:
Vorkriegskonsum einer «typischen Familie» im Vergleich zu den Kriegsjahren**

In % der täglich pro Konsumeinheit verfügbaren Kalorien



Quelle: Food, Famine and Relief, 1946, S. 44.

Eine Konsumveränderung, welche es ermöglichte, den animalischen Kalorienanteil auf 30 zu 70 zu senken, brachte (bezogen auf obige Daten) eine Kalorieneinsparung von 18 Prozent pro Kopf und Tag. Gerade einkommensmässig relativ gut situierte Länder waren damit in der Lage, drohende Versorgungslücken mittels eines Abbaus von kalorienabsorbierenden Produktionsumwegen in der tierischen «Veredelungsindustrie» und einer Hinwendung zu vegetabilischen Nahrungsmitteln auszugleichen, wobei hier während der Übergangsperiode, in welcher der Tierbestand abgebaut wurde, noch reichlich Fleisch zur Verfügung stand.

Die ernährungswissenschaftliche Beurteilung dieser Vegetabilisierung der Kost war ambivalent. Bezogen auf die Diskussionen, die um die *dietary standards* geführt wurden, kam sie einer Verschlechterung gleich. Denn der Industrialisierungsprozess, der langfristig und insbesondere seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert steigende Realeinkommen brachte, war korreliert mit einem zunehmenden Anteil von animalischen Kalorien, Fetten und Eiweissen an der Kost.¹⁰⁴ Ernährungsphysiologen, die aufgrund der Erkenntnisse über die Wertigkeit von Eiweiss davon ausgingen, dass für eine andauernde Arbeitsleistung rund die Hälfte davon tierischer Herkunft sein sollte, interpretierten den Krieg als einen prägnanten Rückfall in frühindustrielle Kohlenhydrat-Ernährungsstandards. Auf dem Hintergrund der neueren Ernährungsforschung, die sich vor allem für die sogenannten «Schutzstoffe» (Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente) interessiert, wies die Mangelerkrankung der Kriegszeit auch Vorteile auf. Denn es handelte sich nicht nur um eine latente kalorische Unterversorgung, sondern gleichzeitig um eine vorteilhafte Rückbesinnung auf eine gesunde, natürliche Kost. Auch die Diagnose, breite Bevölkerungsschichten hätten sich in der Zwischenkriegszeit zu fetthaltig ernährt, legte eine solche positive Bewertung der durch den Krieg erzwungenen Umstellungen nahe. Die sogenannte Mangelerkrankung befand sich aus dieser Sicht im Einklang mit ernährungsreformerischen Bestrebungen, und sie schien zukunfts-trächtige Wege aufzuzeigen, um Quantität und Qualität der Ernährung auch angesichts eines abnehmenden Gesamtangebots und sinkender Reallöhne zu gewährleisten.¹⁰⁵

Die Ernährungspolitik bestand auch in der Schweiz keineswegs nur aus der Rationierung. In der zusammenfassenden Darstellung kriegswirtschaftlicher Massnahmen war von «drei tragenden Säulen» die Rede, «auf denen sich in unserem rohstoffarmen Binnenland eine leistungsfähige Kriegswirtschaft stützen muss».¹⁰⁶ Über das *System der abgestuften Rationierung* hinaus waren dies zweitens *produktionspolitische Massnahmen in der Landwirtschaft*, das heisst eine «Ausweitung des eigenen Produktionspotentials auf Höchstleistungen», die unter der Bezeichnung «Plan Wahlen» bekannt wurde, und drittens eine «*ausgedehnte Vorratshaltung auf lange Sicht*». Was die Produktionsumstrukturierungen in der Landwirtschaft betrifft, so verfügte die EKKE von Anfang an über eine klare Vorstellung von der hochgradigen Interdependenz zwischen angebots- und nachfrageseitigen Massnahmen. Aus ihrer Sicht hatten sich Rationierung und Mehranbau zu ergänzen. Landschaftsbild und Tafelrunde sollten sich im Gleichtakt ändern. Seit 1940 wurden die Massnahmen in den beiden Bereichen synchronisiert: Die Tiefe der landwirtschaftlichen Produktionsumstrukturierungen stand in einem direkten Zusammenhang mit dem Ausbau der administrativ gelenkten Lebensmittelverteilung. In der substantiellen Ausdehnung des Ackerlandes und im häufigeren Auftischen

vegetabilischer Nahrung wurden die Kehrseiten ein und desselben Gesamtprozesses gesehen. «Sofort nach Bestätigung der EKKE durch das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement am 31. Oktober 1940 schlug deren Präsident Alfred Fleisch am 2. November dem Chef des EKEA, Joseph Käppeli, die Aufstellung eines Gesamtplanes für die schweizerische Ernährung in der Kriegszeit vor, eines Planes als Bilanz zwischen dem an Mangelzeiten angepassten Nahrungsbedarf der Bevölkerung einerseits und der auf die Kriegsbedürfnisse umgestellten landwirtschaftlichen Produktion andererseits.»¹⁰⁷ Dabei konnte auf die bereits weit gediehene Vorarbeit Friedrich T. Wahlen zurückgegriffen werden, der schon anfangs 1938 von einem «grossen Programm» zur Ackerbauausdehnung in den Kriegsjahren gesprochen hatte.¹⁰⁸ Wahlen agierte im Spätherbst 1940 sozusagen als Beauftragter der EKKE; er plante in vollem Einverständnis und mit aktiver Rückendeckung der Kommission, die allerdings fälschlicherweise für sich beanspruchte, dieses Produktionsprogramm als erste und wichtigste Aufgabe angeregt zu haben. Der als kühn empfundene Vorschlag löste aufgrund der «Angst vor Hunger, [die] sich 1940/41 grosser Kreise bemächtigt» hatte, «grosse Zustimmung» aus. Zugleich ertönte aber auch Kritik, die den Plan als unnötig oder undurchführbar zurückwies.¹⁰⁹ Gegenüber diesen Stimmen sprach sich die EKKE «nachdrücklich zugunsten der Inangriffnahme des Wahlen-Planes» aus.¹¹⁰ In den ersten Kriegsjahren konzentrierten sich die Bestrebungen der EKKE daher auf die Synchronisation von landwirtschaftlichem Produktionsplan (Angebot) und wissenschaftlichem Ernährungsplan (Nachfrage): «Zum erstenmal in der schweizerischen Wirtschafts- und Sozialpolitik», schrieb der Präsident der EKKE, «ist so versucht worden, die Möglichkeiten der Nahrungserzeugung den physiologischen Erfordernissen des Menschen gegenüberzustellen und anzupassen.»¹¹¹ Bei der Sicherstellung eines ausreichenden Nahrungsmittelangebotes war die Tatsache von Bedeutung, dass sich die schweizerische Landwirtschaft seit der grossen Depression der 1870er Jahre verstärkt auf eine tierische Veredelungsindustrie spezialisiert hatte. Weil das Hauptgewicht damit auf die Erzeugung animalischer Nährwerte gelegt wurde, verfügte der Agrarsektor über beträchtliche «stille» Reserven, die mit einer Produktionsumstellung mobilisiert werden konnten. «Die Rationierung soll also die Verschiebung im Nahrungsmittelverbrauch bewirken, die Überwälzung des Konsum auf diejenigen Produkte, die pro Hektare die grösste Kalorienzahl abwerfen.»¹¹² Als Berechnungsgrundlage diente die Erkenntnis, dass die Erträge je Hektar «je nachdem, ob Milchwirtschaft, Getreide-, Kartoffel- oder Zuckerrübenbau betrieben wird, wie 1:2:3,3:5,4» betragen.¹¹³ Nach der Devise «Mehr Ackerbau – weniger Grasland» wurde im November 1940 der sogenannte «Plan Wahlen» lanciert.¹¹⁴ Dieser sah vor, mittels einer Ausweitung der Ackerbaufläche von 200'000 auf 500'000 Hektaren den *food buffer*, der in einer stärker vegetabilen Kostform versteckt ist, gezielt für die Entschärfung des Mangelproblems zu aktivieren.¹¹⁵ Wäre der landwirtschaftliche Produktionsplan, wie er der EKKE vorschwebte, voll realisiert worden, so hätte die *animal-vegetable ratio* auf 29 zu 71 reduziert werden können.¹¹⁶ Bis 1943 wurden die Mehranbauetappen planmässig durchgeführt; von diesem Zeitpunkt an indes wurde die Umstrukturierung mit Blick auf das Ende des Krieges auf halbem Wege eingestellt, so dass 1945 das ganze Ackerland etwas über 355'000 Hektaren betrug, was im selben Zeitraum einen beträchtlichen Abbau der Gras/Milch- und der Viehwirtschaft bedingte.¹¹⁷

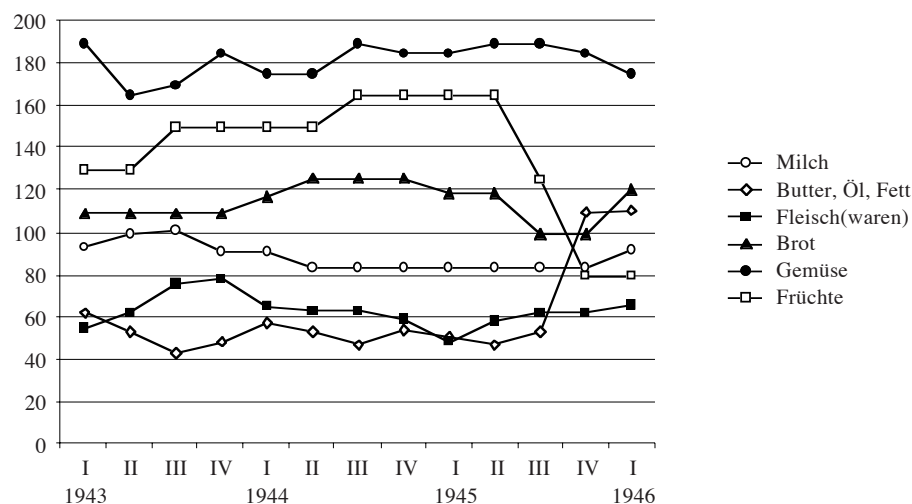
Die Produktionsstruktur der schweizerischen Landwirtschaft änderte sich damit grundlegend: Aufgrund des hohen Importanteils bei den pflanzlichen Kalorien betrug der Anteil der pflanzlichen Kalorien am Endrohertrag vor dem Krieg nur 23,4 Prozent (berechnet für die Jahre 1936–1938). Anschliessend nahm er Jahr für Jahr zu, um 1944 ein Maximum von 42,1 Prozent zu erreichen. 1950–1952 machten pflanzliche Kalorien dann wiederum nur noch 26,5 Prozent des Endrohertrags aus.¹¹⁸

Die EKKE bewertete diese Umstellungen in Richtung einer Vegetabilisierung grundsätzlich positiv. Sie ging davon aus, der angestrebte produktionsseitige Wandel sei, was seine Auswirkungen auf der Konsumseite betreffe, nicht nur verkraftbar, sondern für Volksgesundheit und Leistungsfähigkeit vorteilhaft. Diese Ansicht beruhte auf einer doppelten Erkenntnis: Zum einen war «die Vitaminversorgung der Bevölkerung [...] ausgezeichnet» und auch «die Mineralversorgung nach Ernährungsplan wesentlich grösser als der Bedarf». Zum andern wurde angenommen, dass «der menschliche Organismus in bezug auf Eiweiss und Fettminimum stärker anpassungsfähig [sei] als in bezug auf die Gesamtnahrungsmenge».¹¹⁹ Diese Ansicht beruhte auf dem isodynamischen Gesetz und wurde vom Völkerbund wie folgt formuliert: «En temps de guerre, toutefois, le problème consiste, en large mesure, à équilibrer la quantité et la qualité [...]. Lorsqu'un régime alimentaire est trop faible en calories pour maintenir l'équilibre énergétique, le corps utilisera les protéines comme «combustible». [...] Ainsi, le problème immédiat des carences caloriques tend à dominer le problème de la suffisance ou de l'insuffisance des autres éléments.»¹²⁰ Bei den Kriegskostmassen wurde aufgrund der Einsicht in diese Zusammenhänge eine gestaffelte Reduktion vorgeschlagen. Gegenüber dem Zwischenkriegsstandard wurden beim Minimalstandard «ausreichende Ernährung» die Fettbeziehungsweise Eiweisszufuhr (um 48 Prozent respektive 38 Prozent) weit stärker abgebaut als die Anzahl der Kalorien (25 Prozent).¹²¹ Obwohl man annahm, dass eine solche Kost einen geringeren Sättigungsgrad als die vergleichsweise fettreiche Nahrung in der Zwischenkriegszeit hatte, wies sie doch aufgrund des *hohen Stellenwerts vegetabilischer Nahrungsmittel* einen vergleichsweise hohen Gehalt an Mikronährstoffen auf und wurde als «eine gegenüber der Vorkriegszeit physiologisch wertvollere Nahrung» bezeichnet.¹²² Fig. 25 zeigt, dass eine Ernährungsumstellung in dieser Richtung in der Schweiz deutlich festzustellen war. Nahrungsmittel tierischer Herkunft rückten stark hinter pflanzliche Produkte zurück. Vergleiche zwischen der Schweiz und dem angloamerikanischen Versorgungsstandard ergaben, dass die täglichen Pro-Kopf-Mengen insbesondere bei den Extrempositionen Fleisch und Gemüse weit auseinanderklafften. Der Fleischkonsum war in den USA und in Kanada mehr als doppelt so hoch als hierzulande; demgegenüber schlug «die Schweiz mit dem Gemüsekonsum jeden Rekord»: täglich 400 Gramm pro Kopf gegenüber 116 Gramm in den USA und 54 Gramm in Kanada.¹²³

Lebensmittelrationierung und landwirtschaftlicher Mehranbau zielten auf eine optimale Ernährung unter der Bedingung zunehmender Knappheit ab. Die oben gemachten kalorienarithmetischen Ausführungen zeigen, dass die vorhandenen Reserven nur ausgeschöpft werden konnten, wenn die Bevölkerung sich mit einer neuen, stärker an Vegetabilien orientierten Zusammensetzung des Nahrungsmittelangebotes abfand. Im Rampenlicht der Öffentlichkeit standen allerdings nicht die Veränderungen der Mahlzeiten, sondern die «Anbauschlacht». Diese «Produk-

Fig. 25: Konsum verschiedener Nahrungsmittel, 1943–1946

Index berechnet auf eine Durchschnittsfamilie (1938 = 100)



Quelle: Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 323.

tionslastigkeit» der innenpolitischen Thematisierung des Ernährungsplanes hatte mehrere Gründe. Der eine entsprang der Public-Relations-Regel, dass «weniger essen» beziehungsweise «anders essen» eine schlechte, «mehr herstellen» demgegenüber eine gute Nachricht ist, die sich zudem ausgezeichnet in die Doktrin der «wirtschaftlichen Landesverteidigung» integrieren liess. Darüber hinaus wäre ein ideologisches Konzept, das die Veränderung der Ernährungsgewohnheiten zum Hauptthema staatlicher Propaganda gemacht hätte, leicht als illegitimer Übergriff auf die Privatsphäre aufgefasst worden. Ansichten, wie sie zum Beispiel der Basler Professor für physiologische Chemie, S. Edlbacher, im Zusammenhang mit der Diskussion um das projektierte Schweizerische Ernährungswissenschaftliche Institut äusserte, es sei nämlich «nicht die Sache eines freien Staates sich in diese Privatangelegenheiten einer Bevölkerung hineinzumischen»,¹²⁴ waren zwar keineswegs unbestritten, doch schien ein Konsens darüber zu herrschen, dass diese Art von Einmischung sich nicht gut in ein staatliches Propagandaprogramm umsetzen lasse. Ganz anders lagen demgegenüber die Dinge bei der produktionsästhetischen Inszenierung des Mehranbaus. Hier konnte die Vorstellung einer auf der Heimatscholle in kollektiver und heroischer Kraftanstrengung gegen die Unbill der Zeit sich zur Wehr setzenden und siegenden Nation vermittelt werden. So war es im Endeffekt möglich, nicht eine Verzichts-, Umstellungs- und Anpassungsleistung in Küche und Konsum, sondern einen Produktionserfolg der Landwirtschaft zum Dreh- und Angelpunkt des Ernährungsdiskurses zu machen und die für das damalige schweizerische Selbstverständnis konstitutive Bauernschaft massgeblich an dieser geglückten Rettung des Vaterlands zu beteiligen.

Auf diesem Boden glaubte man auch, die sozialen Spannungen, die sich aufgrund des industrialisierungsbedingten sektoralen Strukturwandels zwischen Landwirtschaft und Industrie aufgebaut hatten, dämpfen zu können. Das «industrielle Anbauwerk» stand keineswegs nur im Dienste der Nahrungsmittelversorgung von Fabrikantinnen und Mitarbeiterhaushalten, sondern stellte auch einen Arbeitsmarktpuffer bei (befürchteten) Zufuhrstörungen und Absatzeinbrüchen dar; zugleich strebte man eine soziale Ausgestaltung der «*industriellen Beziehungen*» und die Schaffung einer «gewissen Vertrauensatmosphäre» zwischen *Industrie und Landwirtschaft* an: «Die Unternehmer und die Arbeiterschaft wurden dem Boden wieder näher gebracht [...]. Auf diese Weise ist nicht nur eine praktische Fühlungnahme erfolgt, sondern es wurden auch wertvolle persönliche Verbindungen zwischen den Kreisen der Industrie und der Landwirtschaft geschaffen, die für die Nachkriegszeit von unschätzbbarer Bedeutung sein werden.»¹²⁵ Der Rekurs auf den eigenen Boden wurde auch mit der «Umstellung auf die Kriegsküche»¹²⁶ und auf diese Weise mit der Frauenarbeit in Verbindung gebracht. 1941 forderte die EKEA-Mitarbeiterin Dora Schmidt eine «verständnisvolle Einstellung auf den Konsum von einheimischen Produkten, selbst wenn sie gelegentlich weniger verlockend sind». Die Autorin setzte ihre Argumentation mit einer Spitze gegen den männlichen Militärpatriotismus und die Reduitkonzeption fort: «Das Produkt «us em aigene Bode» lieben ist eine Form verfeinerter Vaterlandsliebe. Unser Patriotismus beschränkt sich nicht nur auf unsere herrlichen Berge, also auf unfruchtbare schneeige Gipfel, auf stolze, aber dürre Felspartien der Alpen und des Jura! Wahre Vaterlandsliebe erstreckt sich auch auf den fruchtbaren Acker, auf Pünten und Gemüsegärten und auf das Produkt dieser einheimischen Erde.»¹²⁷ Der militärische Rückzug in die Berge musste also nach Ansicht der Autorin mit einer zivilen Präsenz in den landwirtschaftlichen Anbaugebieten des Mittellandes kombiniert werden.

10.5 Sättigungsgefühl, Hungererfahrung und «Volksgemeinschaft»

Hunger löst starke psychische Affekte aus. Im folgenden soll gezeigt werden, wie die reale Befürchtung eines kollektiven Hungers in der Schweiz nach 1940 via staatliches Mangelmanagement in eine landesweite Ernährungssolidarität sublimiert wurde und wie auf diese Weise eine virtuelle Essgemeinschaft der Nation entstand. Voraussetzung dafür war allerdings eine rationale, gut funktionierende Bürokratie. Denn eine Lebensmittelversorgung, welche die Erwartungen der Bevölkerung erfüllen konnte, war entscheidend nicht nur für die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit, sondern auch für den inneren Zusammenhalt des Landes. «Da Sättigungsgefühl bzw. Hungerzustand von besonders starken affektiven Komponenten begleitet sind, bzw. diese erzeugen, so ist die genügende Ernährung aller, und vor allem die gerechte Verteilung des Vorhandenen, von grösster Bedeutung für Volksstimmung, Durchhaltewillen, Disziplin.»¹²⁸ Die Ernährungspolitik war damit weit über die Versorgungsproblematik hinaus von Bedeutung für die Bewährung der Nation im Ausnahmezustand Krieg. Je umfassender die Rationierung ausgebaut war, desto stärker befand sich der Staat auf täglicher Tuchfühlung mit der Bevölkerung. Insbesondere durch den kontinentaleuropäischen Typ der

Rationierung wurde mittels der ernährungspolitischen Massnahmen auch ein Informations- und Kontrollsystem etabliert: Das staatliche Management des Mangels versorgte die Verwaltung mit einer Fülle von Informationen. Wichtige Daten über Gesundheitszustand, Zufriedenheitsgrad und Nahrungspräferenzen in verschiedenen Bevölkerungsschichten wurden laufend erworben. Auch bezogen auf die Lohnentwicklung, die das Volumen des Schwarzmarktes entscheidend bestimmte, hatte die Ernährungspolitik einen *inspection-effect*. Ganz allgemein lässt sich festhalten, dass Regierungen nicht nur aufgrund einer intensivierten «Aufklärungsarbeit» und geheimdienstlicher Bemühungen, sondern auch über diese Art von Informationsfeedback weit besser über den Stand vieler Dinge informiert waren als vor und dann wieder nach dem Krieg. In umgekehrter Richtung fungierte das Rationierungssystem als Transmissionseinrichtung für den Transport von Durchhalteparolen und Disziplinierungsaufforderungen von seiten der politischen Führung zur «Volksgemeinschaft». Die Einführung der Rationierung von oben kam dem Versuch gleich, neue Verantwortung und Loyalität unten, insbesondere in protestanfälligen Bevölkerungsgruppen, zu schaffen. Weil *soziale Stabilität, politische Legitimität und verwaltungstechnische Effizienz* eine hochgradige *Interdependenz* aufwiesen, war insbesondere das Rationierungssystem der Logik einer *self-fulfilling prophecy* unterworfen: Die konstruktive Mitarbeit, die nur aufgrund eines ausreichenden Vertrauens in das Regierungssystem gewährleistet werden konnte, war wiederum eine zentrale Voraussetzung dafür, dass die Verteilung in einer Weise funktionierte, die diese Vertrauensvorleistungen post festum als gerechtfertigt erscheinen liessen. Im abschliessenden EVD-Bericht zur Kriegswirtschaft von 1950 wurde festgestellt, «einschneidende Zwangsmassnahmen» – und darum ging es bei der Rationierung der Nahrung – liessen sich «ohne einen ausgebauten Polizeiparapparat nur durchführen, wenn die davon Betroffenen von der Richtigkeit und Notwendigkeit dieser Anordnungen überzeugt sind».¹²⁹ Dies war vor allem dann der Fall, wenn die Versorgung mit jenen Grundnahrungsmitteln, die in der symbolischen Ordnung des Kulinarischen gleichsam als Metonym für eine gute Ernährung fungierten, gewährleistet war. Der Direktor des EKEA umschrieb diesen Sachverhalt 1942 wie folgt: «Wir haben uns je und je auf den Standpunkt gestellt, auf dem Ernährungssektor der Brotversorgung die Priorität zuzugestehen, denn der Sicherung des täglichen Brotes kommt neben der wirtschaftlichen auch eine symbolische Bedeutung zu. Immer und immer hat man erfahren, und die Verhältnisse im Ausland sind ein erneutes Beispiel dafür, dass, sobald das Brot zu mangeln beginnt, auch das Vertrauen des Volkes in seine Behörden schwindet und bedenkliche Rückwirkungen psychologischer und politischer Art eintreten. Da nützt auch die bestorganisierte Kriegswirtschaft nichts mehr.»¹³⁰ Auch der Versorgung mit Milch kam eine grosse Bedeutung für die Akzeptanz der Rationierungspolitik in der Bevölkerung zu. In diesem Fall waren auch historische Echoeffekte hörbar, denn im Ersten Weltkrieg waren es Milchpreissteigerungen gewesen, an denen sich sozialer Protest und innenpolitische Konflikte entzündeten. So erklärte etwa Ernst Feisst anfangs 1942: «Die an und für sich friedliche und für unsere Volksernährung so wichtige Milch ist zu einem hochpolitischen Saft geworden, der bisweilen die Gemüter über Gebühr erhitzt hat, obwohl er keine Bestandteile enthält, die irgendwelche aufregende Wirkung auslösen, wie das bei anderen Getränken der Fall ist. □ Wir müssen uns, wenn wir es auch bedauern, mit der Tatsache abfinden, dass

Milch und Brot zu politischen Objekten geworden sind und die um sie herum gravitierenden Produktions- und Preisprobleme entsprechende Aspekte aufweisen.»¹³¹ Wenn, wie der Chef der Sektion Rationierungswesen des EKEA 1943 zusammenfassend festhielt, «die Sicherung einer ausreichenden Ernährung somit ein bedeutender Faktor der Innenfront» ist,¹³² so stellt sich die Frage, welche Faktoren die Vorstellung dessen, was «ausreichend» heisst, bestimmen. Hier sind neben den ernährungswissenschaftlichen *dietary standards* auch emotionale Faktoren wichtig. «Seit rationiert ist, habe ich immer Hunger»: dieser in der Schweiz von kriegswirtschaftlichen Ernährungsexperten diskutierte Ausspruch zeigt, dass in der Bevölkerung Krieg und Hunger mental verbunden waren. Das Rationierungssystem, das Hungerzustände verhindern sollte, konnte paradoxerweise Hungergefühle provozieren.¹³³ Der Begriff der «Ration» war konnotiert mit jenem des Ausnahmezustandes, des Mangels, des potentiellen Hungers. Weit davon entfernt, eine rein physiologische Reaktion auf Nahrungsmangel zu sein, erwies sich das Hungergefühl damit auch als kulturell und politisch determiniert. «Wir alle – ob es sich um Arbeitgeber, Arbeitnehmer oder Behörden handelt – müssen bei all unsern Anstrengungen uns immer wieder bewusst bleiben, dass materielle Entscheidungen und materielle Hilfe wohl wichtig, aber für den innern Gehalt unserer Volksgemeinschaft letztlich noch nicht entscheidend sind»,¹³⁴ so umschrieb 1943 der Chef der Sektion Rationierungswesen die Einsicht, dass die Perzeptionskategorien und Interpretationsmuster entscheidend auf die Situationsdeutung einwirken und dass diese wiederum das Selbstverständnis prägt und somit konsensuale oder aber konfliktive Einstellungen verstärken kann. Aus der Erkenntnis, dass Mangelenerfahrung institutionell mediatisiert ist, schöpften staatliche Instanzen die Zuversicht, die sozial polarisierenden Wirkungen von Hungerzuständen könnten durch eine umsichtige Politik neutralisiert werden. Um das Vertrauen der Bevölkerung zu geniessen, mussten die entsprechenden Massnahmen mit der Idee einer «gerechten Verteilung» korrespondieren. Im Kern ging es darum, aus Kalorien den Kitt für *soziale Kohäsion* zu machen.¹³⁵ Das Bild der «guten und gerechten Regierung» war zentral für dieses *sozialintegrative Mangelmanagement*. Denn in einem «Rechtsstaat [ist] ein auf blosser Macht beruhendes Zwangsregime undenkbar», «weil sich unser Volk nur so lange willig an die Einschränkungen und Vorschriften hält, als es von deren Gerechtigkeit und Integrität überzeugt ist», stellte der Chef des EKEA 1945 fest.¹³⁶ Auch im Abschlussbericht von 1950 wurde in einer etwas maliziösen Form vermerkt, «dass das Schweizervolk ein sehr feines Organ zur Feststellung von Ungerechtigkeiten, mögen sie nun wirklicher oder nur scheinbarer Art sein, besitzt».¹³⁷ Die Bevölkerung habe deshalb «den scharfen Eingriffen und konsequenten Massnahmen stets dann Verständnis und Nachachtung entgegengebracht, wenn sie überzeugt war, dass davon sämtliche Bewohner, ob arm oder reich, gleichermassen betroffen wurden».¹³⁸

Die EKKE befasste sich intensiv mit solchen *massenpsychologischen Fragen*.¹³⁹ Der Zürcher Arzt M. Boss führte Ende Oktober 1941 an einer EKKE-Sitzung unter dem Titel «Nahrungsmittelrationierung und Volkspsychologie» aus: «Denn Ihnen ist nicht nur die Sorge für die körperliche Gesunderhaltung unseres Volkes anvertraut, sondern Sie haben in der Verteilung der Nahrung auch ein besonders wirksames psychologisches Instrument zur Aufrechterhaltung und Stärkung, oder aber zur Zertrümmerung unserer Volksgemeinschaft in den Händen. Gelingt es, die

Lebensmittelrationierung in streng gerechter Weise durchzuführen, und spürt unser Volk darin die kraftvolle Führung, die alle Sonderegoismen von Parteien und Verbänden meistern kann und keine Unbequemlichkeiten scheut, dann werden Sie mit der materiellen Nahrungseinschränkung sicher ganz ausserordentlich weit gehen können, und das Volk, das sich derart in seiner Gesamtheit gleichmässig von seiner Regierung betreut fühlt, wird sich nur umso geschlossener hinter Sie stellen.»¹⁴⁰ Dieser Gerechtigkeitsdiskurs war bezogen auf Geschichtsbilder, die ebenfalls zur Legitimation der getroffenen Massnahmen genutzt wurden. Wichtig war eine Kontrastinterpretation des Ersten Weltkrieges. Die unverfrorene Geldgier der Reichen auf der einen und das Frieren, Hungern, Darben der «Massen» auf der anderen Seite: Die Erinnerung an diese sozialen Gegensätze, die aus der Sicht der Arbeiterbewegung den hauptsächlichen Beweggrund für den Landesgeneralstreik vom November 1918 darstellten, waren nun auch präsent im politischen Diskurs der Bundesbehörden. Vor allem die institutionelle Integration der Arbeiterbewegung in den bürgerlichen Staat veränderte die Wahrnehmung der sozialen Erschütterungen von 1918. Die «Geistige Landesverteidigung» bereitete dann in den 1930er Jahren einen innenpolitischen Schulterschluss vor, der einer vagen, von geradezu ahelvetischen «Spekulanten» und «Profiteuren» bevölkerten Erinnerung Vorschub leistete, wie «man» es nicht mehr machen wollte. 1944 betrieb der Chef des EKA mit folgenden Worten «Gedächtnisauffrischung» an den Winter 1918/19: «Wenn wir die Parallele mit dem letzten Weltkrieg ziehen und die Verhältnisse auf dem Ernährungssektor von damals mit heute vergleichen, so sind die Unterschiede in die Augen springend.»¹⁴¹ In den verschiedensten Bereichen der Ernährungspolitik und der Versorgungsplanung tauchte immer wieder das Argument auf, «bei dieser Überlegung [hätten] die Erfahrungen des ersten Weltkrieges die ausschlaggebende Rolle» gespielt.¹⁴² Damals sei die Schweiz, «wie alle übrigen Länder der Welt von der Katastrophe überrascht, gezwungen» gewesen, «ihre Kriegswirtschaft aus dem Nichts und in Anpassung an die jeweiligen Verhältnisse von Fall zu Fall aufzubauen».¹⁴³ Diesmal hingegen sei in einer umsichtigen Weise und in einer konsensualen Atmosphäre alles Nötige rechtzeitig an die Hand genommen worden. Das kulturell konstruierte nationale Gemeinsamkeitsgefühl knüpfte zudem an Tendenzen zur *Biologisierung der Politik* an, die sich in der Traditionslinie des «integralen Nationalismus» und der «Rassenhygiene» bis ins ausgehende 19. Jahrhundert zurückverfolgen lassen. Bezugnehmend auf die Zentralkategorie des «gesunden Volkskörpers» wurde die «Degeneration des Volkes» als eine Art von «sozialer Krankheit» interpretiert. Mit einer solchen Konzeptualisierung war es möglich, innere Opposition und alltagskulturellen Widerstand zu sozialpathologischen Phänomenen umzudeuten; den «gesunden Elementen» erwuchs demgegenüber die Aufgabe, die «höheren Interessen der Gesellschaft» wahrzunehmen. Diese Körperanalogie förderte die Verwendung von pseudobiologischen Erklärungsmustern in der Ernährungspolitik: Im System der abgestuften Rationierung wurden stärker belastete «Organe» zwecks «Aufrechterhaltung der vollen Leistungsfähigkeit des Volkskörpers»¹⁴⁴ durch Sonderzuteilungen privilegiert.¹⁴⁵ Weil die symbolische Repräsentation des «Volkes» als eines geschlossenen, um sein Überleben kämpfenden Ganzen in engster Wechselwirkung mit der administrativen Praxis der Rationierung stand, ist nicht zu vermuten, die Rationierung von Nahrungsmitteln sei erst eingeführt worden, als die Mangelerscheinungen sich bereits empirisch messbar

bemerkbar machten. "Food rationing was introduced in most countries of Europe as an early wartime measure before specific scarcities had had time to develop."¹⁴⁶ Diese präventive Rationierung diente nicht nur dem rechtzeitigen Einüben eines neuen Einkaufs- und Ernährungsverhaltens. Den meisten Staaten kam es auch darauf an, von Anfang an ihre politisch-ideologische Definitionsmacht einzusetzen, um im Krieg das nationale Interesse mit einer Kultur der Sparsamkeit und mit einem Ideal der Gerechtigkeit zu verschmelzen. Damit konnte vor allem die Regierbarkeit des Landes unter erschwerten Bedingungen sichergestellt werden. Indem der politische Diskurs den Mangel durch den Appell an nationale Solidarität zu einem integrativen Prinzip aufwertete, schien es möglich, sein gefürchtetes polarisierendes Potential unter Kontrolle zu bringen und seine soziale Bedeutung umzupolen: Statt einer Zunahme der soziostrukturellen Disparität und sozialer Konflikte sollte Knappheit nun ein Gefühl nationaler Gemeinschaft bewirken. Rhetorisch orchestriert wurde dieser Diskurs über die «Gemeinschaft» durch die schonungslose Denunzierung ihrer Feinde im Innern. Schwarzhändler wurden als eine «kleine Schicht von rücksichtslosen Egoisten» bezeichnet. Es war – wiederum bei Alfred Fleisch – von «Gelüsten der egoistischen Outsider (Schädlinge nennt man das auch)» die Rede. Die Aussage, es handle sich hierbei um «unsoziale Individuen [...], die lediglich zur Befriedigung ihrer Geschmacksbedürfnisse sich regelmäßig auf dem Schwarzen Markt versorgten»¹⁴⁷ zeigt, dass sich die Kritik nicht nur auf ökonomische Privilegierung bezog, sondern auch gegen ein weit über die Schwarzmarktszene hinaus reichendes abweichendes Verhalten gerichtet war.

Der Zürcher Arzt M. Boss lieferte im bereits zitierten Referat eine an Gustave Le Bons Studie über die «Massenpsychologie» angelehnte Interpretation kollektiver Hungerzustände. Die Mitglieder der EKKE wurden im Oktober 1941 mit der Vorstellung vertraut gemacht, «auch bei den organisiertesten Massen» bleibe «im einzelnen Massenindividuum immer noch genug an psychischer Regression, an seelischem Rückschritt auf primitivere Stufen übrig». Es handle sich hier um eine «eigenartige psychische Veränderung», die «zwischen den Regierenden als differenzierten Einzelwesen und der Massenseele eine tiefe Kluft» entstehen lassen würde, «nicht ganz unähnlich, wenn ich etwas übertreiben darf, der seelischen Kluft zwischen einem afrikanischen Neger und seinem gebildeten Basler Missionar». Neben «angeborener Intuition» sei es das «mühsame Studium massenpsychologischer Gesetze», welches Regierungen befähigen könne, dieser Kluft praktisch Rechnung zu tragen. An dieser Stelle schlug der Referent die Brücke zu einer «tiefenpsychologischen» Interpretation politischer Opposition. Er brachte zu diesem Zweck die gesellschaftliche mit einer ontogenetischen Hungererfahrung in Zusammenhang. Die Nichterfüllung der elementaren «Triebäusserungen des Hungers» im Säuglingsalter würde zur Folge haben, dass «in der seelisch-geistigen Welt» dieser Menschen «gerade das Hungerbedürfnis, die Essenslust und damit die Nahrung lebenslänglich einen eminent wichtigen Platz» einnehmen. Diese «sog. oralen Charakteren» werden als «Typen» dargestellt, «die ihr Leben lang in ihren Wesenszügen etwas beharrlich Saugendes haben oder etwas Missgünstiges, oder, wie das Sprachgefühl den Zusammenhang mit der Nahrung richtig herausmerkte, etwas Bissiges, Futterneidiges». Würde eine Regierung gegen «diese Gesetze der Massenpsychologie» verstossen, so würden in diesen «Desorganisierten ungeheure Angst oder wildeste Leidenschaft» hervorbrechen. «Im Nu ist die bisher

einheitliche Masse in ein Chaos triebhafter Egoisten zerfallen. Alles schlägt um in wilden Aufruhr oder sinnlose Panik, in der jeder Einzelne nur noch Zerstörung will oder auf eigenste Sicherung bedacht ist.» Wenn aber «jene psychologische Masse, die man ein Volk nennt», zerfalle, dann kämen «alle jene Massenindividuen, die schon einmal, in ihrer frühesten Jugend, als der Hungertrieb noch das wichtigste Verlangen war, im Verhältnis zur Stärke ihrer Triebveranlagung allzu hart behandelt worden waren», zum Zuge. Es handle sich hier eben um die «schon früher erwähnten stets mehr heischenden, neidischen und missgünstigen <oralen> Charaktere»: «Diese Typen bilden dann bei jedem drohenden Zerfall einer Masse die Kristallisationspunkte der Auflösung und der Rebellion.»¹⁴⁸ Die sozialgeschichtliche Tatsache, dass ein Engagement in der sozialistischen Arbeiterbewegung häufig mit der Erfahrung materiellen Mangels verbunden war, wird hier naturalisiert und pathologisiert: In linken Organisationen konzentrieren sich die zur Regression neigenden Individuen und die oralen Typen. Das Referat von M. Boss zeigt, dass die EKKE sich der politischen Dimension einer wissenschaftlich angeleiteten Ernährungspolitik durchaus bewusst war und dass hier ein Argumentationsstil, der wissenschaftlichen Aussagen verpflichtet war, auf Resonanz stiess.

10.6 Der Krieg als «Massenernährungsexperiment»

Das Beispiel zeigt, dass Ernährungsphysiologen und Mediziner nicht nur ernährungspolitische Aufgabenstellungen zu lösen hatten. Darüber hinaus boten die Kriegsbedingungen eine geradezu einzigartige Möglichkeit, um wissenschaftliche Annahmen zu testen und die Erkenntnisproduktion zu beschleunigen. Alfred Fleisch bezeichnete die Durchführung der Nahrungsmittelrationierung ganz explizit als ein – seiner Ansicht nach gelungenes – «Ernährungsexperiment». Er veröffentlichte die wichtigsten wissenschaftlichen und politischen Ergebnisse der Kommission 1947 in einem Bericht über die «Ernährungsprobleme in Mangelzeiten». In der Einleitung zu dieser materialreichen und faktendichten Studie stellte der Autor die rhetorische Frage, ob es bisher möglich gewesen sei, 1000 Versuchspersonen für eine mit beträchtlichen Risiken belastete wissenschaftliche Langzeituntersuchung zur Erforschung der Minimalstandards der Ernährung zu rekrutieren, und gab eine verneinende Antwort: Ein solches «grosszügiges Ernährungsexperiment» wäre zwar «höchst lehrreich [...] es ist jedoch zu einschneidend und langwierig, so dass kein Wissenschaftler es je – *experimenti causa* – durchgeführt hat». Nach dem unausgesprochenen Motto, der Krieg sei der Vater aller Dinge, fuhr er fort mit der Bemerkung, die Jahre nach 1939 hätten dieses Experiment «in unserem Lande erzwungen, und zwar genau so, wie der Ernährungsphysiologe es angelegt hätte, nur mit dem einzigen Unterschied, dass wegen kriegswirtschaftlicher Notwendigkeit nicht 1000 Personen, sondern ein ganzes Volk von 4,3 Millionen dem Regime unterstellt wurden».¹⁴⁹ Die Schweiz könne deshalb von internationalem Interesse sein, weil die Ernährung hier «zwischen der üppigen Ernährung der angelsächsischen und dem Hungerzustand der besetzten kontinentalen Länder lag, und weil sie langsam gegen und unter das Minimum sank». Das war eine optimale Versuchsanordnung! Als kriegsverschontem Land sei es diesem kleinen, neutralen Staat gelungen, die Ernährung während Jahren «nach ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen zu

lenken, und, als Korrelat zu den Berechnungen über die verbrauchten Nährstoffe, eingehende und fortlaufende Untersuchungen über den Gesundheitszustand durchzuführen».¹⁵⁰ Albert Jung, Delegierter der EKKE bei der Eidgenössischen Lohnbegutachtungskommission, teilte diese Ansicht. Er schrieb 1947 in einem Beitrag über «Lohn, Ernährung, Leistung»: «Der vollständige Abschluss der Schweiz vom Ausland während des Krieges und die lange Dauer desselben haben es mit sich gebracht, dass wir ein Experiment durchführen mussten, wie es bisher an Umfang und Bedeutung noch nirgends erfolgte. Als Resultat hat sich ergeben, dass die ernährungsphysiologischen Berechnungen des Nahrungsbedarfs für den Bevölkerungsdurchschnitt richtig sind.»¹⁵¹ Durchführbarkeit und Wirksamkeit des nationalen «Ernährungsexperiments» waren dabei direkt von der kriegsbedingten Lebensmittelverknappung abhängig; «Angaben über den wirklichen Bedarf» konnten nur in jenem Ausmass erhoben werden, wie «uns die Not dazu zwang».¹⁵² Die Anlage des «Ernährungsexperiments» entbehrte also nicht einer gewissen Paradoxie. Die EKKE hatte die Informationsgrundlagen für ein Rationierungssystem zu liefern, das Unterernährung und akute Hungerzustände in unteren Einkommensklassen verhindern und damit gerade jene Not bekämpfen sollte, die eine erfolgreiche Durchführung des wissenschaftlichen Gesellschaftsexperimentes überhaupt erst ermöglichte. Zu Beginn des Jahres 1945, als sich eine prekäre Situation abzeichnete, kam es innerhalb kurzer Zeit aufgrund vorteilhafter äusserer Umstände zu einer Wende: «Messungen» ergaben damals, dass «wir [...] unter das Minimum□kamen, das auf die Dauer mit normaler Leistungsfähigkeit verträglich ist. Glücklicherweise konnte damals das «Experiment» abgebrochen werden.»¹⁵³ Mit der Überwindung des Mangels verschwand auch die experimentelle Versuchsanordnung, und es begann eine Phase der Auswertung der erzielten Resultate. Das zu Verhindernde als das wissenschaftlich Erhellende: In der Terminologie der Risikoforschung handelte es sich bei der Inangasetzung eines solchen Experiments um einen qualitativen Sprung «vom expliziten Experiment im wissenschaftlich-technischen «Vorfeld» der Gesellschaft zum impliziten Experiment, das die Gesellschaft zum Experimentierfeld macht».¹⁵⁴ Da eine solche Versuchsanordnung die ganze Bevölkerung zum sozialen «Laboratorium» macht, musste das Unternehmen auf Anhieb funktionieren. Der Widerspruch ist eklatant: Es handelte sich um ein Experiment, das die für jegliches Experimentieren konstitutive «Logik des Testens», die ein Scheitern enthält, ausser Kraft setzen musste. Unter diesen Umständen ist die Erleichterung der Verantwortlichen über den guten Ausgang dieses Versuches zu verstehen. Albert Jung stellte 1947 fest, sozialmedizinische Untersuchungen hätten gezeigt, «dass die auf Grund unserer Berechnungen erfolgten rationierungstechnischen Massnahmen einen der Wirklichkeit sehr nahekommenden Wahrscheinlichkeitswert besitzen».¹⁵⁵ Die EKKE beschaffte sich während dieses «Ernährungsexperiments» grosse Mengen von Daten über den Zusammenhang von Ernährung, Volksgesundheit und Leistungsfähigkeit. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse wurden wiederum der Ausgestaltung des Rationierungssystems dienstbar gemacht, womit dieses zu einem alltagskulturellen Rationalisierungsinstrument, das heisst im Dienste einer «rationalen Ernährung», geformt werden konnte. Rationierung sollte mithelfen, die seit der Entdeckung der Vitamine zunehmende Spannung zwischen «Gaumenwert» und «Nährwert»¹⁵⁶ zu vermindern und die Tradition zu modernisieren respektive die

Mentalitäten zu rationalisieren. Der geschärfte wissenschaftliche Tatsachenblick auf die Ernährung verbreiterte jedoch zuerst einmal die Kluft zwischen Experten und Bevölkerung. 1943 bemerkte der soeben zitierte Ernährungswissenschaftler Albert Jung: «Die grosse Masse kümmert sich zudem wenig um die wissenschaftlich beste Ernährung. Sie will satt werden und essen, was ihr gut schmeckt.»¹⁵⁷ Er brachte damit das Unbehagen zum Ausdruck, das die Spezialisten für richtiges Essen gerade in dem Moment befiel, in dem wissenschaftliche Normierung von Ernährungsverhalten und empirische Objektivierung von Esskulturen verstärkt werden konnten.

«Nutritional unit» und «Normalverbraucher»

Wie wenig es anfänglich eine Sicherheit bezüglich grundlegender Grössen gab, zeigte sich insbesondere bei der fortgesetzten Reduktion der *dietary standards*. Es war eine der hauptsächlichen Aufgaben der EKKE, in dieser Beziehung zu mehr Klarheit zu gelangen, denn im Rahmen der abgestuften Rationierung mussten die Ansprüche auf Nahrung nach Massgabe von Arbeit, Alter, Geschlecht etc. abgestuft werden. Die Differenzierung der Rationen und die Konstruktion der «Ernährungseinheit» waren deshalb direkt aufeinander bezogen.

In Kapitel 2 wurde darauf hingewiesen, dass in der Zwischenkriegszeit Erkenntnisse über Kostnormen in einem europäischen Kontext diskutiert wurden; die zitierte Völkerbundsstudie von 1946 hielt rückblickend fest: “So far, as available supplies permit, food rations are based on objectively ascertainable physiological requirements towards the determination of which the League of Nations, especially in the field of nutrition, has largely contributed.”¹⁵⁸ Auch während des Krieges wurde eine vergleichende Perspektive beibehalten; aufgrund direkterer Verbindungen zur Politik geriet die Ernährungsforschung nun allerdings wiederum stärker unter den Einfluss autarkiewirtschaftlich-nationaler Interessen, weitete aber gleichzeitig ihren Problemhorizont international aus. Die Zwischenkriegsgeneration der Ernährungsphysiologen rückte zwar von den hohen Kalorienwerten ab, wie sie in der Tradition des Voitschen Kostmasses (mit seinen 3510 Kalorien pro Kopf und Tag) postuliert wurden; indem der *Kalorienbedarf einer «Konsumeinheit»* auf circa 3000 Kalorien angesetzt wurde, lag er jedoch beträchtlich über dem, was in den meisten Ländern während der Kriegsjahre zur Verfügung stand. Noch 1944 definierte der Völkerbund die «*besoins physiologiques*» mit folgenden Worten: «On pourrait considérer le chiffre de 3000 calories par unité de consommation et par jour comme un chiffre optimum pour les besoins d’une population active.»¹⁵⁹ Die Zahlen, die für die Rationierungssysteme relevant waren, bewegten sich damals jedoch auf einem substantiell niedrigeren Niveau.

Am Beispiel der Schweiz lässt sich die durch zunehmenden Mangel erzwungene Schwindsucht der «Bedarfseinheit» eindrücklich darstellen. Anlässlich der ersten Sitzung der EKKE vom 16. Dezember 1940 ging es um die Differenz mit den Berechnungen Wahlens, nach welchen pro Kopf nur 2774 Kalorien zur Verfügung standen. Die Frage war, ob die EKKE wissenschaftliche Normen festlegen oder das politisch Machbare propagieren sollte. Die erste Position überwog zunächst noch klar. W. R. Hess «hegt Bedenken gegen die Herabsetzung der Kalorienzahl,

erinnert an die Folgen in Deutschland im letzten Krieg (Tb). Die Kommission hat die physiologische Forderung festzulegen, 3100 Kalorien dürften das biologisch Notwendige sein (3000 Kal. als Grundfaktor + 100 Kal. – knapp berechnet – als Sicherheitsfaktor im Hinblick auf die sehr verschieden grossen Verluste bei der Resorption.» Albert Zeller bezeichnete die 3000 Kalorien als eine *Conditio sine qua non* und wies auf das «Problem der Veröffentlichung einer Zahl» hin. Joseph Käppeli unterstützte diesen Vorbehalt mit der Bemerkung, «weite Kreise könnten sich in der Folge auf eine solche Zahl berufen». Als Konklusion wurde zum Schluss dieses Traktandums festgehalten: «Die Anwesenden sind einstimmig der Meinung, dass dem Ernährungsplan eine Zahl von 3000 Kalorien pro Tag und pro Kopf zugrunde gelegt werden soll.»¹⁶⁰ Diese Zahl wurde allerdings im Verlaufe der anschliessenden Diskussion über den Produktionsplan, der eine solche Kalorienzahl nicht zu gewährleisten vermochte, relativiert, denn «die Anwesenden [waren] damit einverstanden, die Lücke zwischen 2774 Kalorien (Plan Wahlen) und 3000 Kalorien (Forderung der Kommission) offen zu lassen.» Die Begründung: «Es soll dies ein Ansporn zum Sparen und zur Eigenproduktion sein.»¹⁶¹

Die 3000-Kalorien-Norm liess sich jedoch nicht lange halten. «Nach erneuter Durchrechnung» reduzierte die EKKE bereits im Jahre 1941 «den täglichen Minimalbedarf auf 2400 Kalorien».¹⁶² Diese 20prozentige Reduktion wurde als mögliche Einsparung durch eine rationelle Ernährungsweise erklärt. Unter Berufung auf amerikanische und britische Autoritäten gelangte Albert Jung später zum Urteil, dass diese 2400 Kalorien bei einer ausgewogenen Kost ausreichend seien, «während bei nicht ausgeglichener Kost und unrationeller Ausnützung 3000 nötig» sind. Jung bezeichnete deshalb die «ästhetische und geschmackliche Zubereitung» der Mahlzeiten als «massgebend» und revitalisierte so die traditionellen Argumente der «rationellen Ernährung» in einem neuen Kontext.¹⁶³ Neben der ernährungsphysiologischen Kalkulation wurden nun auch qualitative, geradezu atmosphärische Faktoren angesprochen.

Diese neue Bedarfsgrosse, die den Namen E. E. oder nutr. unit trug, wurde mit dem Mitte 1942 eingeführten System der «abgestuften Rationierung» zunehmend differenziert. Abb. 71 gibt eine Zusammenstellung des abgestuften Bedarfs je nach Alter, Körpergrösse, Körpergewicht und Tätigkeit. Insbesondere beim Alter und bei der Tätigkeit sind die Unterschiede markant. Minimal- und Maximalwerte liegen im Verhältnis von fast 1:3 respektive von mehr als 1:4 auseinander. Abb. 70 zeigt eine von Albert Jung angefertigte ernährungsphysiologische Bedarfsskala vom Februar 1944, die versucht, die genannten Variablen aufeinander zu beziehen.¹⁶⁵

Im Gegensatz zum Alter und zum Geschlecht liess sich «Tätigkeit» nicht direkt messen. Deshalb wurde sie ab 1. Juli 1942 mittels eines Klassifikationsschemas eruiert, das nach Unterlagen der kantonalen Zentralstellen und den Gemeindestellen für Kriegswirtschaft erstellt worden war und 1030 Rubriken enthielt.¹⁶⁶ Für die «praktische Berücksichtigung» mussten die relevanten Unterschiede in Kategorien zusammengefasst werden. Acht Alterskategorien (mit einer durchschnittlichen Spanne von 223 Kalorien) standen schliesslich nur vier Arbeitskategorien (mit einer durchschnittlichen Spanne von 1767 Kalorien) gegenüber. Diese Differenz kam auch in der administrativen Verfahrensregel zum Ausdruck: «Während die Einteilung in die Altersstufen von Amtes wegen vorzunehmen war, mussten für die Schwerarbeiterzusätze besondere Gesuche eingereicht werden, auf denen der Arbeitgeber die

Tabelle 5.

Ernährungsphysiologische Bedarfsskala.

| Alter Jahre | Gewicht kg | | Länge cm | | Rein- Kalorien- Bedarf | | Ernährungs- physiologische Einheiten | | Konsum- einheiten | | Quet-Skala (Engel) | |
|----------------------------|---------------|------|-------------|-----|------------------------------|------|--|-------|----------------------|-----|-----------------------|-----|
| | m | w | m | w | m | w | m | w | m | w | m | w |
| 0 | | 3,4 | | 50 | 340 | 340 | 0,14 | 0,14 | 0,1 | | 1,0 | |
| 1 | | 10,2 | | 75 | 900 | 900 | 0,375 | 0,375 | 0,1 | | 1,1 | |
| 2 | | 12,7 | | 85 | 1050 | 1050 | 0,45 | 0,45 | 0,1 | | 1,2 | |
| 3 | | 14,7 | | 95 | 1200 | 1200 | 0,5 | 0,5 | 0,1 | | 1,3 | |
| 4 | | 16,5 | | 100 | 1375 | 1375 | 0,57 | 0,57 | 0,2 | | 1,4 | |
| 5 | | 18,4 | | 107 | 1500 | 1500 | 0,625 | 0,625 | 0,2 | | 1,5 | |
| 6 | | 21 | | 115 | 1650 | 1640 | 0,69 | 0,68 | 0,2 | | 1,6 | |
| 7 | | 23 | | 121 | 1800 | 1750 | 0,75 | 0,73 | 0,3 | | 1,7 | |
| 8 | | 26 | | 126 | 1950 | 1830 | 0,81 | 0,76 | 0,3 | | 1,8 | |
| 9 | | 28 | | 130 | 2100 | 1900 | 0,875 | 0,79 | 0,3 | | 1,9 | |
| 10 | 31 | 30 | | 135 | 2250 | 2000 | 0,94 | 0,83 | 0,4 | | 2,0 | |
| 11 | 33 | 33 | 139 | 140 | 2400 | 2100 | 1,0 | 0,875 | 0,4 | | 2,1 | |
| 12 | 36 | 37,5 | 144 | 146 | 2600 | 2200 | 1,08 | 0,92 | 0,4 | | 2,2 | |
| 13 | 38 | 42 | 148 | 150 | 2700 | 2300 | 1,125 | 0,96 | 0,5 | | 2,3 | |
| 14 | 43 | 46 | 153 | 154 | 2840 | 2400 | 1,2 | 1,0 | 0,5 | | 2,4 | |
| 15 | 49 | 50 | 161 | 157 | 3000 | 2450 | 1,25 | 1,02 | 0,7 | 0,6 | 2,5 | |
| 16 | 55 | 52 | 167 | 158 | 3160 | 2400 | 1,31 | 1,0 | 0,7 | 0,6 | 2,6 | |
| 17 | 60 | 54 | 172 | 159 | 3300 | 2200 | 1,375 | 0,92 | 0,9 | 0,7 | 2,7 | |
| 18 | 62 | 54,5 | 173 | 160 | 3350 | 2150 | 1,4 | 0,9 | 0,9 | 0,7 | 2,8 | |
| 19 | 64 | 55 | 174 | 160 | 3400 | 2100 | 1,4 | 0,875 | 1,0 | 0,8 | 2,9 | |
| 20 | 66 | 56 | 175 | 160 | 3250 | 2050 | 1,35 | 0,85 | 1,0 | 0,8 | 3,0 | |
| 21 | 67 | 56 | 175 | 160 | 3000 | 2000 | 1,25 | 0,83 | 1,0 | 0,8 | 3,1 | 3,0 |
| 22 | 68 | 56 | 175 | 160 | 2800 | 2000 | 1,17 | 0,83 | 1,0 | 0,8 | 3,2 | 3,0 |
| 23 | 69 | 56 | 175 | 160 | 2600 | 1950 | 1,08 | 0,81 | 1,0 | 0,8 | 3,3 | 3,0 |
| 24 | 70 | 56 | 175 | 160 | 2500 | 1950 | 1,04 | 0,81 | 1,0 | 0,8 | 3,4 | 3,0 |
| über | | | | | | | | | | | | |
| 25 | 70 | 56 | 175 | 160 | 2400 | 1900 | 1,00 | 0,80 | 1,0 | 0,8 | 3,5 | 3,0 |
| Durchschnitt der | | | | | 2150 | | 0,9 | | 0,9 | | 3,25 | |
| Erwachsenen | | | | | | | | | | | | |
| Zusatz für Mittelschwer- | | | | | 600 | | 0,25 | | | | | |
| arbeiter (Kat.2) | | | | | | | | | | | | |
| Schwerarbeiter (Kat.3) | | | | | 1200 | | 0,5 | | | | | |
| Schwersterarbeiter (Kat.4) | | | | | 1800 | | 0,75 | | | | | |

Eine Ernährungsphysiologische Einheit (B.E.) entspricht dem Nahrungsbedarf eines Mannes von 70 kg Gewicht und 175 cm Länge im Alter von 25-35 Jahren mit einer Tagesleistung von 10 Kal./kg über dem Grundumsatz.

28/2/44. Jung

Abb. 70: Wissenschaftliche Grundlagen für das Rationierungssystem: Berechnungen von Albert Jung zur ernährungsphysiologischen Bedarfsskala. (BAR E 7389/2, Nr. 10)

genaue, regelmässige Tätigkeit, die durchschnittliche tägliche Arbeitszeit und eventuell erschwerende Bedingungen zu bestätigen hatte.»¹⁶⁷

Nicht einmal dieser sogenannte *Mindestbedarf* von 2400 Kalorien konnte gegen Kriegsende aufrechterhalten werden. 1944 sank der «kalorische Gehalt der Ernährung [...] nun für den Normalverbraucher unter die 2000-Grenze»,¹⁶⁸ nach anderen Angaben auf «nur noch 2250 Kalorien». Bei Kindern und Jugendlichen konnte die Erfahrung gemacht werden, dass «erst die Unterschreitung dieser Grenze [...]

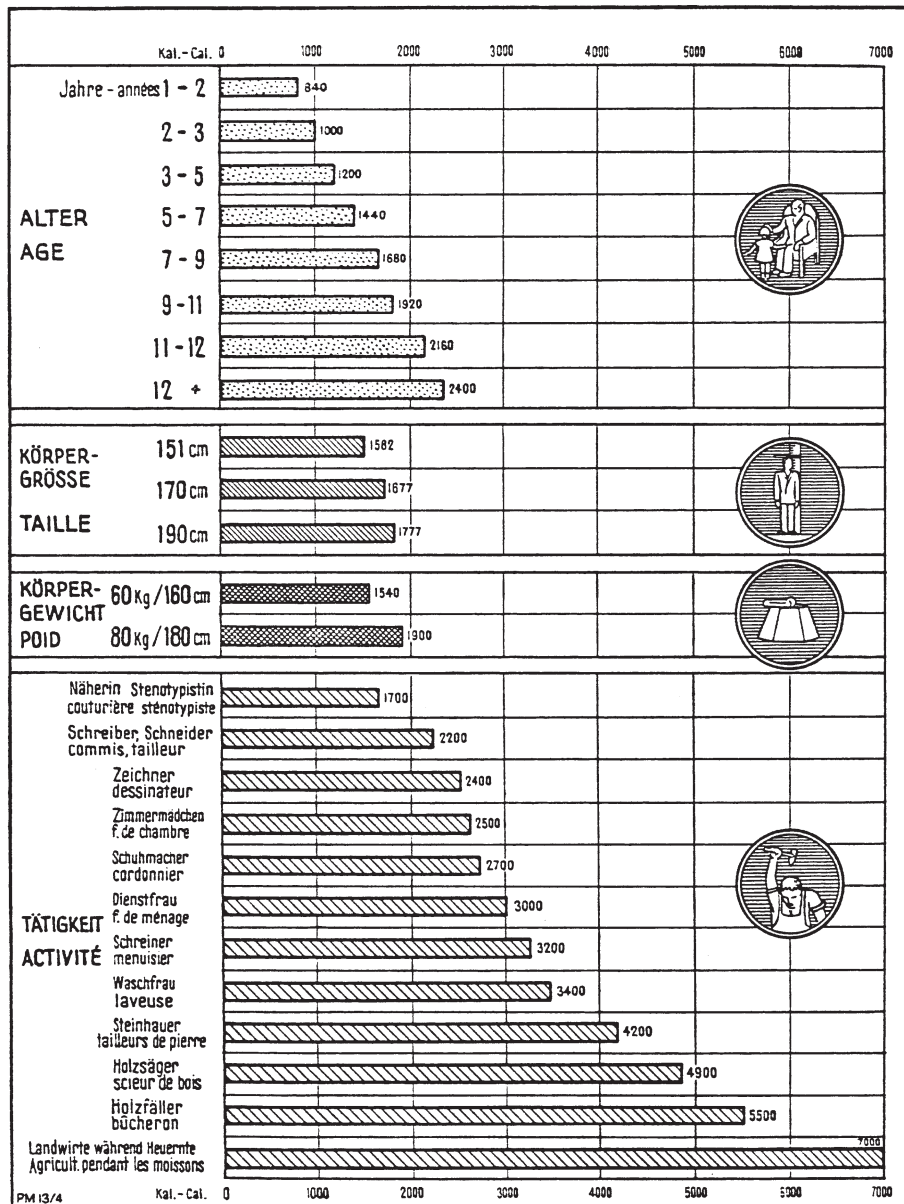


Abb. 71: Kalorienbedarf nach Alter, Grösse, Gewicht und Tätigkeit. (BAR 7389/2, Nr. 10)

eindeutige Untergewichte und Hemmungen in der Entwicklung»¹⁶⁹ hervorrief. Das Jahr 1945 brachte dann «anfänglich einen Tiefstand der ganzen Ernährung, wobei besonders gewisse Kategorien Jugendlicher wesentliche Ernährungsdefizite aufwiesen, die durch eine vermehrte Abgabe von Zusatzkarten gemildert werden mussten».¹⁷⁰ Damals wurden Werte unter dem «Minimum [erreicht], das auf die

Dauer mit normaler Leistungsfähigkeit verträglich ist».¹⁷¹ H. Müller, Dr. med. und leitender Arzt in einer diätetischen Klinik, rekapitulierte 1948 an der SVV-Personalkonferenz die «Auswirkungen der Kriegsernährung auf die Volksgesundheit»; er schätzte hier für den Mai 1945 das erreichte «Minimum für den Normalverbraucher» auf 1783 Kalorien.¹⁷² Die «absoluten» Mindeststandards der Wissenschaft wurden also dauernd mit medizinischen Befunden, sozialen Erfahrungen und der wirtschaftlichen Versorgungslage konfrontiert und allenfalls modifiziert.

Die Bestimmung der «Ration» nach ernährungsphysiologischen Kategorien schloss nicht aus, dass beim Auf- und Ausbau des Rationierungssystems auch psychologische Überlegungen eine wichtige Rolle spielten. Schon bei der Vorbereitung der Kriegswirtschaft antwortete das EKEA auf die Frage, wie hoch die zugeteilten Mengen sein sollten, man solle «mit kleinen Mengen» beginnen, «da es leichter sei, die Rationen zu vergrössern als umgekehrt. Man kann die Überlegungen aber auch umgekehrt machen. Die Bevölkerung wird sich bei längerer Dauer eines Krieges eher darein schicken den Leibgurt enger zu schnallen, wenn er nicht von Anfang an auf dem hintersten Loch eingehakt ist. Die Gegenüberstellung dieser beiden Überlegungen ergibt wohl, dass man am besten mit mittleren Rationen beginnt, so dass Spielraum nach beiden Seiten vorhanden ist.»¹⁷³

Arbeit, Beruf, Nahrungsmittelration

Das System der abgestuften Rationierung hätte indessen ohne ernährungswissenschaftliche Normen nicht funktioniert. «Zum vornherein drängte sich deshalb eine enge Zusammenarbeit mit der ärztlichen Wissenschaft und Praxis, insbesondere aber mit der Ernährungsphysiologie auf», wurde im Kriegswirtschaftsbericht von 1950 aus der Sicht der Administration festgehalten.¹⁷⁴ Aus einer sozialgeschichtlichen Sicht ist es evident, dass «abgestufte Rationen» kulturell stereotypisiert waren, wobei im Gefolge der Industrialisierung eine informelle Ungleichverteilung der im *familiären Kontext* verfügbaren Nahrungsressourcen vor allem mit der bezahlten Lohnerwerbsarbeit in der Fabrik legitimiert wurde. Auch im Zweiten Weltkrieg wurden Vorstellungen wie «Schwerarbeit», «Familienernährer», «starker Mann» kombiniert mit den einzelnen Nahrungsmitteln zugeschriebenen Eigenschaften: «Der Nord- und Mitteleuropäer ist der Arbeitsmensch mit der grössten Leistung. Das kommt in allen Erscheinungen des Lebens zum Ausdruck. Mehr Leistung setzt aber einen reichlich ernährten Körper voraus. Die Nahrung muss konzentrierter sein.»¹⁷⁵ Konzentriert hiess: mehr Fett und Eiweiss für hart arbeitende Männer. Der Nahrungsbedarf wurde in einer Weise berechnet, die dazu angetan war, den Blick für ein durch Mangel bedingtes «Nachlassen der Leistungsfähigkeit» zu schärfen. Denn – wie Albert Jung 1947 weiter festhielt – «die Arbeitsleistung [ist] der einzige Faktor, der auf die Dauer reduziert werden kann bei einer gegebenen Körpergrösse». Da «im Nahrungsbedarf die Arbeitsleistung einen wesentlichen Faktor ausmacht», reagiert die motorische Muskelenergie sehr elastisch auf Veränderungen des Nahrungsverbrauches: «Sinkt die Zufuhr, dann wird zuerst die Arbeitsleistung sinken, bis sich der Körper an die verminderte Zufuhr angepasst hat.» Anders ausgedrückt heisst das: arbeitende Menschen schützen ihren Körper bei reduzierter Nahrungszufuhr vor Mangelsymptomen, indem sie kalorienverzehrende Verrich-

tungen meiden. Inaktivität kann so als spontane Adaption an eine verschlechterte Ernährungslage interpretiert werden. In diesem Sinne bemerkte Albert Jung: «Ist die völlige Anpassung gelungen, dann kann eventuell wieder die normale Leistungsfähigkeit auch bei niedrigerer Zufuhr erreicht werden. Aber auch dies hat seine absoluten Grenzen, wie wir dies aus Berichten aus den umliegenden Ländern genau wissen. Vor allem leidet auch der Arbeitswille und die Initiative.» Die «komplexen «physiologischen Regulationsvorgänge in unserem Körper» führten im Endeffekt «zu einem Unbehagen, das sich teilweise als Hungergefühl, teilweise aber auch als allgemeines Unlustgefühl, Müdigkeit und Hemmung der geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit geltend macht».¹⁷⁶

Dies galt es zu vermeiden, und der Wille zur Leistung verband sich erneut mit dem alten «Glauben, dass Fleisch Kraft gebe».¹⁷⁷ Auch im Rahmen der EKKE wurde die Erkenntnis, der Mehrbedarf für körperliche Arbeit lasse sich hauptsächlich durch eiweissarme Kohlenhydratträger decken, kritisiert und behauptet, ein erhöhter Kalorienumsatz verlange auch «eine erhöhte Eiweissmenge».¹⁷⁸ Mit dieser Aussage wurde die ernährungswissenschaftliche Theorie zweifellos der subjektiven Befindlichkeit der Arbeitskräfte angepasst. Insbesondere die in industriellen Produktionsprozessen tätigen Männer hielten ihren Anspruch auf eine eiweissreiche Ernährung aufrecht; das Mitnehmen von Zwischenverpflegung an den Arbeitsplatz erwies sich dabei als eine subtile Strategie, um überdurchschnittliche Ansprüche auf Nahrungsmittel durchzusetzen: «Sehr belastet werden die Haushaltsausgaben übrigens auch durch mitgenommene Speisen, die meistens aus dem relativ teuren Fleisch oder Käse bestehen. Die billigsten Nahrungsmittel, wie Kartoffeln oder Mehlprodukte, eignen sich nicht zur Mitnahme auf die Arbeitsstätte», wurde 1943 von der Leiterin der Gruppe Hauswirtschaft im EKEA festgehalten.¹⁷⁹ Die Männer waren damit in der Lage, ihre Verpflegungszwänge und ihre fabrikbezogene Esskultur in einer Weise einzusetzen, dass die flächendeckende Vegetabilisierung der Ernährung vor allem den Rest der Familie traf. Wie gross die Differenzen zwischen Männern und Frauen in den kriegswirtschaftlichen Zuteilungsberechnungen waren, wurde bereits in Kapitel 2 erwähnt. Das System der abgestuften Rationierung sanktionierte allerdings bloss ein asymmetrisches Verteilungsmuster, das innerhalb von Familien längst etabliert war. Als es für schwer Arbeitende zunehmend schwieriger wurde, sich eine angemessene Portion proteinreicher Nahrungsmittel aus dem Familienbudget abzuzweigen, schlug die EKKE für körperlich schwer Arbeitende ab Herbst 1941 Käsesonderzuteilungen und ab Beginn 1942 auch spezielle Fleisch- und Fett/Öl-Rationen vor. Zu einem Zeitpunkt, als die Beschaffungsspielräume für preisgünstige Lebensmittel abzunehmen begannen, wurde das, was bisher ein meist männliches Ernährungsprivileg im Familienkreis war, offiziell in eine leistungsbezogene Spezialration umgewandelt. Damit konnte nicht nur, der Leistungsdoktrin der Kriegswirtschaft entsprechend, körperliche Arbeit mit einem Nährstoffäquivalent kompensiert werden; vielmehr sollte durch diese Spezialabteilungen auch die ausreichende Versorgung der verbleibenden Familienmitglieder sichergestellt werden.

Die schlichte Unterteilung der Berufstätigen in Bezugsberechtigte und Nicht-bezugsberechtigte vermochte allerdings «auf die Dauer den Anforderungen und vor allem dem Gerechtigkeitsgefühl des Schweizers nicht [zu] genügen»,¹⁸⁰ weswegen sich eine Differenzierung der Zuteilung im Rahmen einer abgestuften Rationierung

aufdrängte. Bezogen auf das Kriterium «Tätigkeit» wurden nun, wie bereits erwähnt, vier Kategorien von Bezugsberechtigten unterschieden: Normalbezüger, Mittelschwerarbeiter, Schwerarbeiter und Schwerstarbeiter. Mittels eines Berufsverzeichnisses, das «alle in der Schweiz bis anhin bekannten und heute ausgeübten Berufe»¹⁸¹ – insgesamt 1030 – umfasste, wurden die einzelnen Erwerbstätigkeiten auf eine der vier Kategorien aufgeteilt und innerhalb der Rationierungshierarchie positioniert. Überblicksdaten der EKKE über den auf kalorischer Basis errechneten «Nährbedarf pro Kopf der schweizerischen Bevölkerung» zeigen, dass von den 4,2 Millionen benötigten Ernährungseinheiten 2 Millionen der männlichen und 1,7 Millionen der weiblichen Bevölkerung zugeordnet wurden. Zusätze für «Schwangere» und «Stillende» machen 26'000 Ernährungseinheiten (0,6 Prozent) aus, während für «Körperarbeit» 495'000 Einheiten (12 Prozent) vorgesehen wurden.¹⁸² Mit der Objektivierung des Werts der Berufsarbeit in ernährungsphysiologischen Kategorien konnte auch das befürchtete endlose Feilschen um Sonderzuteilungen verhindert werden. Es ist interessant zu sehen, wie in der Phase des Vollmachtenregimes, in der die plebiszitäre Komponente des politischen Willensbildungs- und Entscheidungsprozesses stark zurückgestutzt wurde und der Einfluss des intermediären Interessenvermittlungssystems der Wirtschaftsverbände und Pressuregroups anstieg, auch das Rationierungssystem auf einer ausgeprägten korporatistischen Integration organisierter Interessen beruhte. Die Parallelen zwischen der Rationierungspolitik und der in Kapitel 5 dargestellten Entwicklung der Statistik sind evident. Im Mai 1942 wurde im Hinblick auf die unmittelbar bevorstehende Einführung der abgestuften Rationierung festgehalten: «Die EKKE, der bedeutende Ernährungsphysiologen, Hygieniker, Ärzte usw. angehören, untersuchte die verschiedenen Komponenten, die den Nahrungsbedarf des Menschen beeinflussen. Diese Untersuchungen verdichteten sich schliesslich zu einem konkreten wissenschaftlichen Ernährungsplan, der dem EKEA übergeben wurde. Indessen wurden durch uns im steten Einvernehmen mit Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen, die Sonderzuteilungen an Schwerarbeiter fortlaufend ausgebaut. Ein Berufsverzeichnis wurde erstellt, das im Zusammenhang mit den Erfahrungen der durchführenden Stellen dazu dienen sollte, die in Vorbereitung befindliche abgestufte Rationierung von Anfang an so zu gestalten, dass sie sich den tatsächlichen Verhältnissen weitgehend anpasse. Der Bericht wurde durch das EKEA in Zusammenarbeit mit einer grossen Anzahl von Persönlichkeiten aus der schweizerischen Landwirtschaft, der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände, der Zentralstelle für Frauenberufe, der EKKE, sowie mit Vertretern kantonaler Zentralstellen für Kriegswirtschaft und städtischer Kriegswirtschaftsämter durchberaten, bevor er dem EVD zur Genehmigung vorgelegt wurde. Das so wichtige Berufsverzeichnis wurde ebenfalls in Zusammenarbeit mit allen wichtigen Verbänden erstellt. Die Bereinigung dieses Verzeichnisses erfolgte durch das EKEA in Zusammenarbeit mit Mitgliedern der EKKE, des BIGA und einigen eidgenössischen Fabrikinspektoren [...].»¹⁸³ Auf diese Weise konnten eine effiziente Verwaltungsinfrastruktur und eine optimale Ausnutzung des vorhandenen Know-hows verwirklicht und damit zwei zentrale interne Voraussetzungen für eine zielkonform funktionierende Kriegswirtschaft geschaffen werden. «Vor die Wahl gestellt, entweder die ordentliche Bundesverwaltung auszubauen und durch entsprechende kriegswirtschaftliche Dienstzweige zu ergänzen oder eine selbständige und unabhängige kriegswirtschaftliche

Organisation zu schaffen, unter bewusster Heranziehung erfahrener Kräfte und Persönlichkeiten aus der privaten Wirtschaft, aber auch unter massgeblicher Mitwirkung kantonaler und kommunaler Stellen, entschloss man sich grundsätzlich für den zweiten Weg.»¹⁸⁴ Der systematische Rückgriff auf das «Milizsystem» ermöglichte es den partikularen organisierten Interessen, die auf den Gang der schweizerischen Politik schon bisher einen massgeblichen Einfluss gehabt hatten, die neu geschaffene Kriegsadministration problemlos zu infiltrieren; ein bürokratischer «Selbstlauf», der staatliche Stellen in einen strukturellen Gegensatz zum Unternehmenssektor hätte bringen können, wurde damit vermieden; gleichzeitig trugen die gewählten Lösungen den Stempel dieser mächtigen Verbände. Dies zeigte sich besonders deutlich bei der asymmetrischen Struktur des ganzen kriegswirtschaftlichen Dispositivs: Reglementiert waren vor allem die Arbeitskräfte und deren Ernährungsweise, während die unternehmerische Entscheidungsfreiheit auf den Investitions- und Finanzmärkten vom staatlichen Dirigismus weit weniger tangiert war. Zusammen mit dem «Föderalismus» schuf diese Konzeption jedoch die besten Voraussetzungen für die Implementierung der beschlossenen Massnahmen in den verschiedenen Gesellschaftsbereichen, da die Interventionsdichte dort, wo Widerstände sich hätten formieren können, am geringsten ausfiel. Dass das Rationierungssystem zum Kernstück der Kriegswirtschaft wurde, hängt mit diesem Sachverhalt zusammen: Um die aussenwirtschaftsgeleitete kompetitive Modernisierung des Kapitalstockes und der Finanzinstitutionen im Bereich privater Unternehmen sicherzustellen, durfte sich der «soziale Wettbewerb» einzelner Bevölkerungsgruppen und «organisierter Interessen» nicht zu stark entfalten. Während kapitalseitig die Ressourcenallokation so weit wie möglich in Marktprozesse eingebunden blieb, erfolgte die Mittelzuteilung für lohnabhängige Arbeitskräfte über eine administrative Bewirtschaftung der Lebensmittel, ein Vorgehen, das sich im Endeffekt nur über eine «geschlossene Rationierung» bewerkstelligen liess. Von einem solchen Zuteilungssystem versprachen sich allerdings auch die Gewerkschaftsorganisationen Vorteile.¹⁸⁵ In einer zusammenfassenden Würdigung vermerkte der Gewerkschaftssekretär F. Gmür rückblickend: «Abgesehen von einigen nebensächlichen Schönheitsfehlern und wenigen Betriebsunfällen wurde die Aufgabe vom Standpunkt der Arbeitnehmer aus gesehen sehr gut gelöst.»¹⁸⁶

10.7 Kaufkraftsicherung und Lebensmittelsubventionierung

Stärker noch als auf die Rationierungstechnik war dieses Statement allerdings auf die im Vergleich zum Ersten Weltkrieg erfolgreiche Stabilisierungspolitik gemünzt. Mit diesem Aspekt befasste sich auch die EKKE. «Genügend Rationen auf der Lebensmittelkarte, ernährungswissenschaftlich gut äquilibriert, nützen wenig für die Schichten, welche die Rationen wegen Geldmangel nicht kaufen können. Ein Ausweichen auf billigere Artikel kommt nicht in Frage, da alle billigen Lebensmittel, mit Ausnahme der Kartoffel, rationiert sind. So ist denn die Sicherung der Einkaufsmöglichkeiten eine stete und grosse Sorge der Behörden gewesen», hielt Alfred Fleisch programmatisch fest.¹⁸⁷ Gerade der politische Wille, die verfügbaren Nahrungsmittel nach wissenschaftlich abgestützten Kriterien unter die Bevölke-

rung zu verteilen und «die Machtstellung des höheren Einkommens beim Bezug von Mangelwaren»¹⁸⁸ auszuschalten, musste die Aufmerksamkeit der kriegswirtschaftlichen Instanzen auf das Kaufkraftproblem lenken.¹⁸⁹ Dass der Erfolg bei der Inflationsbekämpfung von entscheidender Wichtigkeit war, um den Rationierungsplan zu realisieren und einen Markenschwarzmarkt zu verhindern, war von Anfang an klar. In der bereits vorgestellten SVV-Untersuchung über fünf Familien vom November 1941 wurde festgestellt, dass «der Konsum bei 2 Familien unter dem Normbedarf lag»¹⁹⁰ – und dies, obwohl «die Rationierung noch wenig scharf und Brot überhaupt nicht rationiert» und «ein Mangel an Nahrungsmitteln [...] in diesem Zeitpunkt sicher noch nicht vorhanden» war. Andere Untersuchungen bestätigten diesen Sachverhalt. Die Kaufkraftsicherung musste also auch ein erstrangiges Desiderat für die EKKE sein, die sich damals gerade anschickte, eine viel umfassendere, geschlossene Rationierung vorzubereiten.

Entsprechende Untersuchungen wurden schon im ersten Kriegsjahr an die Hand genommen. Das EVD liess im Februar 1940 ein erstes Mal die Auswirkungen der Teuerung untersuchen.¹⁹¹ 1941 führte das BIGA eine «Vernehmlassung zur Frage der bei der heutigen Preissituation zu empfehlenden lohnpolitischen Richtlinien» durch.¹⁹² Im September 1941 wurde beschlossen, eine «beratende Kommission für Lohnfragen», die sogenannte «Lohnbegutachtungskommission», ins Leben zu rufen; diese Kommission konstituierte sich am 8. Oktober 1941 und führte lohnstatistische Erhebungen, Richtsatz- und Existenzminimumsberechnungen durch. Niemand sollte in die «Zone der Bedrängnis»¹⁹³ gelangen; doch weil die Kriegswirtschaft auf einem unumgänglichen Konsumverzicht beruht, wurden entsprechende Lohnsenkungen als unabwendbar betrachtet. Mit der Unterscheidung zwischen (unvermeidlicher, weil durch echte Verknappung erzwungener) warensseitiger und (vermeidbarer, weil durch eine falsche Geld- und Finanzpolitik hervorgerufener) geldseitiger Inflation glaubte man, ein operatives Konzept gefunden zu haben, um notwendige Verzichtleistungen von einer unkontrollierten, inflationsbedingten Einkommensumverteilung unterscheiden zu können. Bei einer festgestellten Teuerung von 30 Prozent wurden nach diesem Erklärungsmodell 15–20 Prozent der warensseitigen und 10–15 Prozent der geldseitigen Teuerung zugeordnet, woraus sich die Forderung nach einer Anpassung der Nominallohne um 10–15 Prozent ergab. Auf Ende 1941 traktandierte die EKKE unter Punkt 3 «die sozialen Massnahmen des Bundes zur Linderung der Teuerung» und unterstützte den Grundsatz, die bisher eingetretene Geldentwertung solle «zur Hälfte (d. h. 15%)» ausgeglichen werden.¹⁹⁴

1942 ging die Lohnbegutachtungskommission der Frage nach, ob die untersten Einkommensschichten noch über die Finanzmittel verfügten, um ihren durch Rationierungskarten festgelegten Anspruch auf Nahrung auch monetär einzulösen. Die Beurteilung der Ernährungssituation beruhte auf folgenden Annahmen über einen ausreichenden beziehungsweise erwünschten beziehungsweise reichlichen Versorgungsstandard:¹⁹⁵

| <i>Deckung des Tagesbedarfs</i> | <i>ausreichend</i> | <i>erwünscht</i> | <i>reichlich</i> |
|---------------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| Kalorien | 2400 | 2550 | 2800 |
| Eiweiss (g) | 60 | 70–75 | 80–90 |
| Fett (g) | 52 | 65–70 | 80–90 |
| Kohlenhydrate (g) | 320 | 400 | 410 |

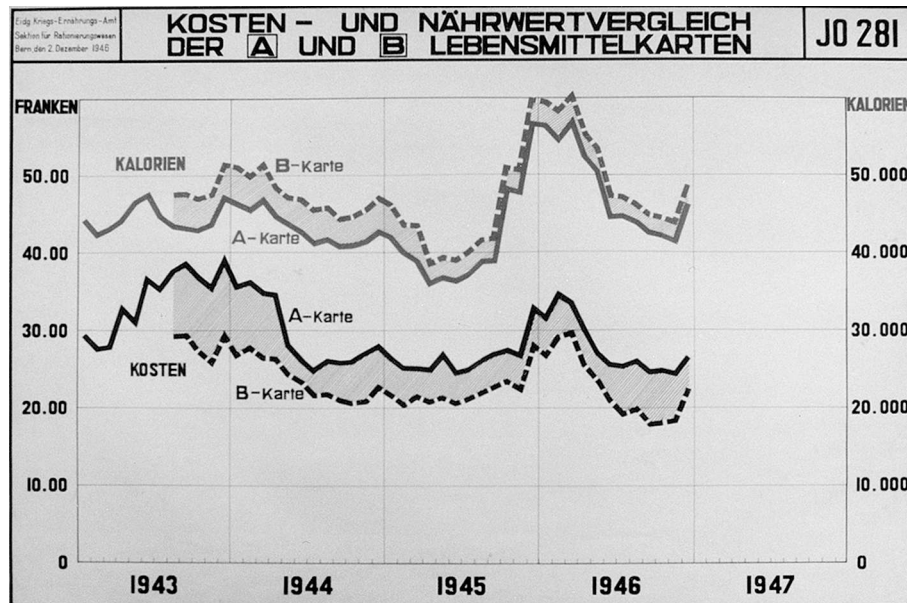


Abb. 72: Das System der abgestuften Rationierung sah eine soziale Lenkung vor. Mit der B-Karte konnten mehr Kalorien für weniger Geld gekauft werden. (Weltformatgraphik des EKEA; BAR 7390 [E] C. 1982/154; HAZ-o/72)

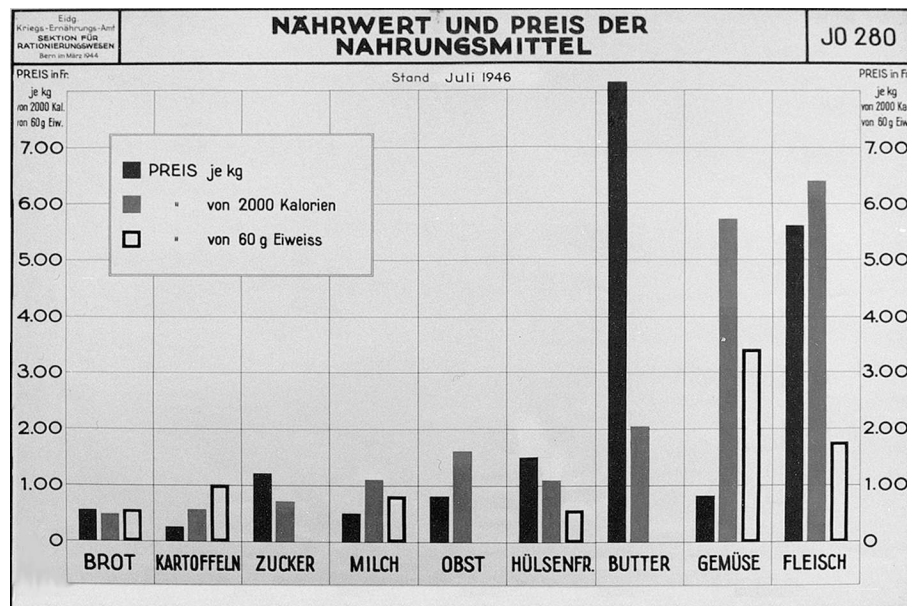


Abb. 73: Die B-Karte war aus billigeren Nahrungsmitteln zusammengesetzt. Die Zusammenstellung von Geldnährwerten ermöglicht einen Vergleich. (Weltformatgraphik des EKEA; BAR 7390 [E] C. 1982/154; HAZ-o/72)

| Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt SEKTION FÜR RATIONIERUNGSWESEN Bern, den 1. März 1943 | | WECHSELCOUPONS UND UMTAUSCHMÖGLICHKEITEN DER LEBENSMITTELCOUPONS | JO 125 |
|--|--|---|---|
| BEZUGSMÖGLICHKEITEN in oder | | Gründe dieser Regelung veranlassen: | Betrifft vor allem: |
| WECHSELCOUPONS | | Soziale Lenkung Regionale Bedürfnisse Ernährungsgewohnheiten Regionale Bedürfnisse Soziale Lenkung | Tessin, Uri, Wallis Graubünden Westschweiz |
| UMTAUSCHMÖGLICHKEITEN | | Soziale Lenkung Ernährungsgewohnheit Soziale Lenkung Ernährungsgewohnheit Soziale Lenkung Ernährungsgewohnheit Ernährungsgewohnheit Verpflegungsverhältnisse Regionale Bedürfnisse Produktionsverhältnisse | Vegetarier Vegetarier Landwirtschaftl. Schwerarbeiter Tessin, Uri Graubünden Begrenzt auf: Tessin, Uri, Wallis Graubünden |

Abb. 74: Eine weitere Ausstellungstafel zeigt, dass darüber hinaus die Berücksichtigung regionaler Ernährungsgewohnheiten angestrebt wurde. (Weltformatgraphik des EKEA; BAR 7390 [E] C. 1982/154; HAZ-o/72)

Die Untersuchung zeigte, dass es auch im Krieg Familien gab, deren Konsum aufgrund fehlender Geldmittel «unter der Norm lag». ¹⁹⁶ Eine teilweise Lösung dieses Kaufkraftproblems wurde im August 1943 mit der Einführung einer sogenannten B-Karte gefunden; finanziell schlechtgestellte Bezugsberechtigte, deren Einkommen nicht ausreichte, konnten damit eine Zusammenstellung billigerer Nahrungsmittel einkaufen, die – nach EKKE-Berechnungen – dieselben Nährwerte zu einem um 25 Prozent reduzierten Preis beinhalteten (Abb. 72). Die kriegswirtschaftlichen Instanzen setzten alles daran, um die Stigmatisierung der B-Karte als «Arme-Leute-Karte» zu verhindern. Da eine neue Politik des Teuerungsausgleiches zusammen mit der Subventionierung der Grundnahrungsmittel Milch und Brot ab Mitte 1942 zu keinen weiteren Reallohnseinbrüchen führte, wurde die B-Karte jedoch kaufkraftmässig abgesichert und wurde zu einem beträchtlichen Erfolg.

10.8 Gemeinschaftsverpflegung und Arbeitspausen

Eine Möglichkeit, die Arbeiterschaft auch unter Kriegsbedingungen angemessen zu ernähren, bestand im Ausbau der betrieblichen Kollektivernährung. Diese war anfänglich nicht in das Rationierungssystem integriert, weshalb die *Attraktivität von Fabrikantinen* mit dem kriegsbedingten Mangel an Lebensmitteln zunahm. Auf den 1. April 1941 wurde dann ein Mahlzeitencoupon-System eingeführt. Diese Massnahme wurde notwendig, weil durch den fortschreitenden Ausbau der Rationierung und durch den zunehmenden Andrang in den Kantinen eine unkontrollierte Beschaffungsdomäne entstanden war. Je mehr die Nahrungsmittel im Hinblick auf einen langen Krieg rationierungstechnisch verknappt wurden, desto häufiger entschieden sich die Belegschaftsangehörigen bei entsprechendem Angebot, sich in der Kantine zu verköstigen. Familien, in denen einzelne Mitglieder die Möglichkeit hatten, Hauptmahlzeiten auswärts einzunehmen, verfügten damit faktisch über höhere Rationen als andere. Es handelte sich also um eine angebots- und eine nachfrageseitige Lücke im System. Die neue Regelung sah vor, dass Verpflegung in Kantinen oder ähnlichen «kollektiven Haushaltungen» ¹⁹⁷ nur noch gegen die Einlösung von Mahlzeitencoupons möglich war. Diese mussten durch Umtausch von Lebensmittelkarten beschafft werden. Pro Tag waren durchschnittlich 5 Mahlzeitencoupons nötig: einer für das Morgenessen, je 2 für das Mittag- und Abendessen. Die Mahlzeitencoupons waren zeitlich unbegrenzt gültig; für die entsprechenden Mahlzeiten standen grundsätzlich alle Lebensmittel zur Verfügung, jedoch nach einem Zuteilungsschlüssel, der Quotentabelle genannt wurde. ¹⁹⁸ Als Vorteil dieses Systems galt seine doppelte Flexibilität: Gästen ermögliche es optimale Freiheit bei der Wahl von Speisen, und der Kantinenleitung gewähre es «vollkommen elastische» Bezugsmöglichkeiten, da sie nur von der Zahl der eingenommenen Mahlzeitencoupons abhängig sei. ¹⁹⁹

In den prosperierenden SVV-Kantinen lassen sich die Probleme verfolgen, die sich in diesen Einrichtungen der betrieblichen Kollektivverpflegung nach deren Integration ins Rationierungssystem stellten: «Schwieriger wurde die Lage durch die Einführung der Mahlzeitencoupons. [...] Die Auseinandersetzungen begannen erst,

als die Gäste anfangen, die Mahlzeitencoupons zurückzuhalten und nicht begreifen wollten, das wir für alle Mahlzeiten, nicht nur für aus rationierten Lebensmitteln hergestellte, Mahlzeitencoupons verlangen mussten, damit der reibungslose Nachschub von Lebensmitteln von stattem gehen konnte», ist im SVV-Jahresbericht von 1941 nachzulesen.²⁰⁰ Der SVV thematisierte im Krieg immer wieder den Zusammenhang zwischen wirtschaftlicher Leistungsfähigkeit und guter Ernährung und wies auf die arbeitsökonomischen Auswirkungen der kriegswirtschaftlichen Massnahmen hin. «Es wird in den nächsten Monaten unsere keineswegs leichte Aufgabe sein, die Arbeiterschaft durch wohlüberlegte Zusammenstellung der Speisen trotz der Mangelwirtschaft arbeitsfähig und gesund zu erhalten. Leiter, Leiterinnen und Kochpersonal müssen deshalb genau instruiert werden, damit nichts versäumt wird, um das Ziel einer zweckmässigen Ernährung zu erreichen. Wir haben in unseren Betrieben, welche der Volksernährung dienen und billige Preise haben müssen, natürlich viel weniger Ausweichungsmöglichkeiten als andere Gaststätten. Gerade die rationierten Lebensmittel sind billig, während Gemüse sich im Menu teurer stellen. Die Verwendung von Kartoffeln und Gemüse bedingt auch viel mehr Arbeit des Zurtüstens als die von Reis und Teigwaren, was besonders im Grossbetrieb sich arbeitstechnisch nachteilig auswirkt.»²⁰¹ Die tendenzielle Vegetabilisierung der Kantinenkost, die der SVV schon in der Zwischenkriegszeit anvisierte, wurde nun als ein Glücksfall interpretiert: Weil «wir die Arbeiterschaft seit Jahren immer mehr an den Konsum von Kartoffeln und Gemüse gewöhnt» haben, falle die «Überleitung an die neue Kostform nicht so schwierig [aus] als wir anfänglich befürchteten». Zum Problem der «fleischlosen Tage» wurde festgehalten, man müsse «Zuflucht zu Ersatz-Nahrungsmitteln nehmen, um wenigstens eine einigermaßen kräftige Kost auf den Tisch zu stellen, besonders in der Zeit, als auch Kartoffeln und Gemüse (während des Sommers) teuer waren. Tapfer und positiv stellten sich unsere Betriebsleiter und Leiterinnen zu all den Schwierigkeiten der Verknappung und Verteuerung ein. Es ist erstaunlich, wie erfinderisch sich unser leitendes Personal erwies.»²⁰²

Was die Fleischversorgung anbelangte, standen die Fabrikkantinen allerdings vergleichsweise gut und jedenfalls besser da, als die zitierten Eindrücke aus den SVV-Jahresberichten es vermuten lassen. Eine «Quotentabelle für kollektive Haushaltungen von Ende April/Anfang Mai 1945» zeigt, dass die Bezugsquoten der «Personal- und Arbeiterkantinen sowie Suppenküchen» weit höher lagen als jene anderer Restaurationsbetriebe. Sie betrugen pro 100 Mahlzeitencoupons 2700 Fleischpunkte. Restaurants, Gasthöfe und Hotels erhielten demgegenüber 1800, Familienpensionen und Ferienheime 1200, Klöster, Altersasyle, Armen- und Strafanstalten gar nur 600 Fleischpunkte.²⁰³ In dieser relativen Privilegierung lag sicher ein Grund für die Attraktivität der Kantinen unter den Bedingungen der Kriegswirtschaft. Alfred Fleisch vermutete, dass ein grosser Teil der Schwarzmarktprodukte in Restaurants abfloss; Erinnerungen von Kantinenbenutzerinnen und -benutzern aus dem Kanton Tessin machen deutlich, dass dies auch in SVV-Betrieben der Fall sein konnte. In einer vom SVV geführten Kantine bestand der fleischlose Tag darin, dass die Fleischstücke fein säuberlich unter der Polenta verborgen waren. Man sah nichts – aber alle wussten: «Es ist irgendwo darunter.»²⁰⁴

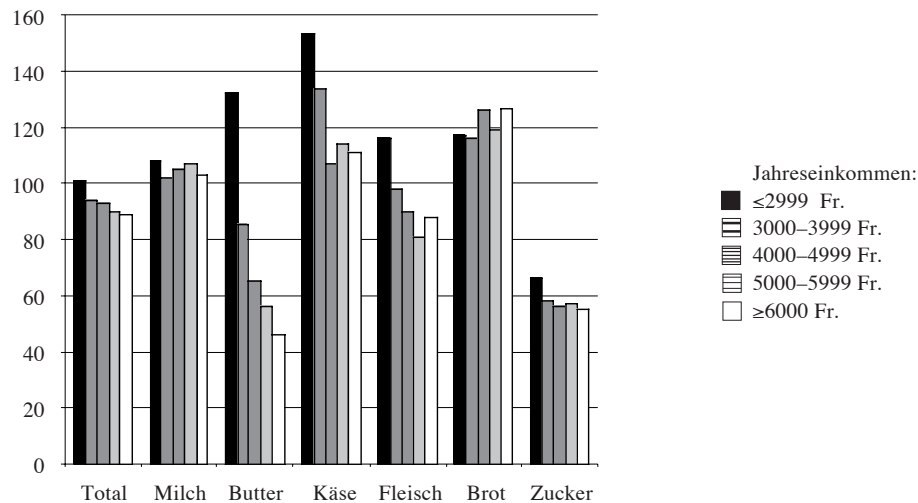
10.9 Rationierungssystem, Ernährungstraditionen und Küchenarbeit

Die Zusammenstellung von Kostmassen, die einem Rationierungssystem zugrunde liegen, beruhen auf abstrakten Nährwertkonglomeraten. Unterstellt wurde eine *generelle Substituierbar- und Kombinierbarkeit von Nährwerten*.²⁰⁵ Damit ein komplexes Rationierungssystem auch tatsächlich funktioniert, müssen Nahrungsmittel zu austauschbaren Waren werden, die in nahezu beliebiger Weise zu einer «Ernährungsweise» arrondiert werden können. Ernährungsgewohnheiten und Geschmackspräferenzen widersetzten sich nun aber per definitionem einem solchen physiologischen Äquivalenzprinzip. Denn Esskultur lässt sich weder auf einen physiologischen Wert noch auf Geldnährwerte reduzieren. Das heisst: eine Mittagsmahlzeit setzt sich weder aus 1000 Kalorien, 30 Gramm Eiweiss, 25 Gramm Fett und 157 Gramm Kohlenhydraten²⁰⁶ noch aus Nährwerten im Betrag von 85 Rappen²⁰⁷ zusammen. Sie besteht vielmehr aus einer Konfiguration konkreter Speisen, zum Beispiel – um ein Kriegsrezept zu nehmen – aus Lauchsuppe, einer Kartoffel-Teig-waren-Mischung, Kohlrabi, drei Wurstscheiben und einem Glas Süssmost. Um akzeptiert zu werden, mussten diese zum Teil ungewohnten Nahrungsmittel so zubereitet und aufgetischt werden, dass sie auf die eigenen Ernährungstraditionen, auf die erworbenen Vorstellungen vom «guten Essen» bezogen werden konnten.

Das war ein schwieriges Unterfangen. Von seiten der kriegswirtschaftlichen Verwaltung wurde immer wieder festgehalten, dass die Einführung der Lebensmittelrationierung einen Traditionsbruch im Bereich der Ernährung bedeutet: Die Rationierung «lässt [...] den früheren Verbrauch weitgehend unberücksichtigt und verleiht nach schematischen Grundsätzen den anerkannten Bedürfnissen möglichst angepasste Bezugsrechte».²⁰⁸ Die Behörden sahen also die Problematik einer eingeschränkten Substituierbarkeit von Nahrungsmitteln durchaus und stellten fest, dass sich die Rationierung um so schwieriger anwenden liess, «je unterschiedlicher die Verbrauchsgewohnheiten und -bedürfnisse» waren. Diesbezüglich schien es in der Schweiz nicht gut zu stehen, denn diese sei – so der Chef der Sektion für Rationierungswesen Ende 1941 – «zweifellos eines der ungünstigsten Länder für die Durchführung einer Rationierung [...], indem wir uns nicht nur im Schnittpunkt dreier Sprachen und dreier Kulturen befinden, sondern auch im Schnittpunkt der entsprechenden drei Ernährungsgewohnheiten».²⁰⁹ Mittels Wechselcoupons und Umtauschmöglichkeiten sollte diese Problematik entschärft werden: Statt Mehl und Milch konnten Einwohnerinnen und Einwohner der Kantone Tessin, Uri, Graubünden und Wallis ihren Mais beziehen, während die Westschweiz grössere Mengen von Käse beanspruchen durfte.²¹⁰ Es gibt allerdings gute Gründe für die Annahme, dass diese regionalen Unterschiede nicht überbewertet werden sollten und dass in der Schweiz der ausgehenden 1930er Jahre die soziokulturelle Homogenisierung – bei anhaltenden Einkommensunterschieden – schon weiter fortgeschritten war, als dies der föderalistisch-folkloristische Diskurs über kulturelle Vielfalt suggeriert. Hinweise auf eine weitgehende «Amerikanisierung» helvetischer Konsummuster gibt ein Vergleich von Haushaltsrechnungen in der Schweiz und in den USA, in welchem festgestellt wird, «dass die Lebenshaltung in den beiden Ländern vor dem Kriegsbeginn keine grossen Unterschiede aufwies».²¹¹

Fig. 26: Rationierung und soziale Nivellierung, 3. Quartal 1943

Rationen für verschiedene Einkommensklassen (1938 = 100)



Quelle: Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 312.

In den Kriegsjahren nahm die landesweite Nivellierung der Ernährung zu. Der Spruch «Ob arm ob reich – der Rationierungsausweis stellt alle gleich» zielte sicher primär auf die propagandistische Stärkung der nationalen Einheit; was die esskulturelle Deregulierung durch die Ration anbelangt, formuliert er aber durchaus eine zutreffende Einsicht. In der Untersuchung des Völkerbundes über «Wartime Rationing and Consumption» wurde dazu 1942 ausgeführt: «Rationing naturally tends to equalize consumption of different groups in the population. [...] The deterioration in the composition of the diet is relatively greater in the higher income groups than in the lower.»²¹² Fig. 26 zeigt, dass die Rationierung eine ausgeglichene Verteilung anstrebte.

Die niedrigsten Einkommensklassen, die über ein Jahreseinkommen von unter 3000 Franken verfügten, wurden – von der Brotzuteilung abgesehen – rationierungstechnisch durchweg bessergestellt. Aufgrund der Feststellung, «dass die untersten Einkommensstufen schon in der Vorkriegszeit eine kalorisch leicht insuffiziente Nahrung hatten»,²¹³ hätte ein produktivitätsorientierter Lösungsansatz auch gar nicht anders verfahren können.²¹⁴ Die Folgen dieser Politik schlugen sich auch in sozialmedizinischen Befunden nieder: «Im Unterschied zum Krieg von 1914–1918 [war] eine bemerkenswerte Angleichung von Grösse und Gewicht der Kinder ärmerer Schichten an diejenige der reicheren» zu beobachten, hielt Albert Jung 1947 fest.²¹⁵ Die Geldprobleme, die den Erfolg des Systems der abgestuften Rationierung anfänglich in Frage zu stellen drohten, wurden bereits dargestellt. In der Folge verhinderte eine umsichtige Kaufkraftsicherungspolitik (Teuerungsausgleich und Subventionierung von Grundnahrungsmitteln) eine Fiktionalisierung

der administrativen Verteilung. Die geschlossene Rationierung hatte zwar «die Ausweichmöglichkeit auf billige Volksnahrungsmittel stark beschränkt»;²¹⁶ doch dieser Tatsache wurde durch die Einführung der B-Karte Rechnung getragen. Wenn weiterhin Rationierungscoupons regelmässig nicht eingelöst wurden, hing dies nur zu einem Teil mit anhaltendem Geldmangel zusammen. Ebenso wichtig war diesbezüglich ein Alltagswiderstand gegen die zugemuteten Veränderungen der Ernährungsweise. Eine vom Kriegsfürsorgeamt Ende 1942 durchgeführte Erhebung brachte das interessante Resultat, dass die Nichtbeanspruchung von Rationen signifikant mit «Nichtbedarf», kaum jedoch mit der Höhe des Preises korreliert war. Insbesondere mit Hirse, Hülsenfrüchten, Ersatzkaffee, Traubenkusthonig und Vollkornmehl vermochten sich auch Konsumentinnen aus Unterschichten nicht anzufreunden.²¹⁷

Kriegskosten und Körpergewicht

Eine von der EKKE konzipierte Langzeituntersuchung über die Ernährungslage von rund 700 Personen aus unterschiedlichen Regionen und Sozialschichten der Schweiz, die zwischen Herbst 1941 und Frühjahr 1946 durchgeführt wurde, zeigte überraschenderweise, dass Gewichtsabnahmen weniger mit kalorischer Unterversorgung als mit dem Tempo von Veränderungen zusammenhingen. Im Herbst 1942 schrieb der Leiter dieser ernährungswissenschaftlichen Langzeituntersuchung, H. R. Hess: «Es wird festgestellt, dass die seit Januar/Februar 1942 in Erscheinung tretenden abnehmenden Tendenzen betreffend Körpergewicht sich fortsetzen. Auch die neuesten Untersuchungen im Juli [1942] lassen noch keinen Stillstand der Abnahme erkennen. Der Grad der Abnahme ist nicht alarmierend, aber doch auffällig.»²¹⁸ Aufgrund der zu diesem Zeitpunkt noch guten Versorgungslage löste dieses Resultat Irritation aus. Alfred Fleisch erwähnte rückblickend, im Jahre 1942 seien die «meisten Klagen über ungenügende Ernährung aufgetreten. Dies ist sonderbar, weil Brot und Milch damals noch nicht rationiert waren und somit eine Unterernährung sicher nicht vorhanden war.» Zur Erklärung dieses Sachverhaltes führte er aus, «die Klagen und die Verschlechterung des Ernährungszustandes sind wahrscheinlich bedingt durch die notwendige Umstellung der Nahrungsqualität. Unser Volk war vor dem Krieg auf hoch raffinierte Nahrung eingestellt mit grossen Mengen Fett, Fleisch und Zucker. Die Rationierung hat diese konzentrierten Nahrungsmittel zurückgedrängt und dafür zellulosereiche Nahrung [...] gesetzt, so dass gewisse Störungen auftraten.»²¹⁹ Dass die Gewichtsminima nach 1943 trotz weiter absinkender Fettportionen wieder höher lagen als noch 1942, wurde dann konsequenterweise auf die «Angewöhnung an die schlackenreiche, fettarme Kriegskosten» zurückgeführt: «Der Organismus hat sich offenbar an die neue Nahrung gewöhnt, die verdauliche Verwertung der grossen Mengen von Kartoffeln, Gemüse und Obst hat sich verbessert, so dass trotz gleichbleibender Kalorienzahl der anfängliche Gewichtsschwund sich in eine Gewichtszunahme verwandelt hat.»²²⁰ Reziprok zum Körpergewicht entwickelte sich die Zahl der beim EKEA eingegangenen Klagen über Ernährungsschwierigkeiten.²²¹

Eine Analyse der Gründe, die zu diesen Gewichtsabnahmen geführt haben, verweist ebenso auf physiologische wie auf alltagskulturelle Faktoren. Einerseits geht es

hierum das Phänomen des «hidden hungers and general discomfort».²²² Dieses Hungersyndrom resultierte aus der kriegsbedingten Ernährungsumstellung und insbesondere aus der Abnahme des Fettanteils an der Energiezufuhr; es tritt auf, «when fat consumption falls much below the levels to which people have become accustomed (in the West some 400–700 calories a day)».²²³ Diese ernährungsphysiologische Tücke der Nahrungsmittelsubstitution auf kalorischer Basis wurde immer wieder zur Sprache gebracht. Albert Jung bemerkte in einem Referat, der *Nährwert von Speisen* lasse sich zwar ersetzen, nicht aber deren *Sättigungswert*. Bei der «fettreichen Vorkriegsernährung [...] war es möglich, dem Blut über Stunden immer wieder Zucker zuzuführen aus Speisen, die nach der Verdauung der Fett-hüllen nach und nach die Stärke frei werden und in Zucker umwandeln liessen».²²⁴ Andererseits ist es offensichtlich, dass die Klagen über Ernährungsumstellung nicht direkt auf negative Rückmeldungen des «Magen-Darm-Kanals» und damit auf physiologische Anpassungsschwierigkeiten zurückzuführen waren. Ob die durch eine stärker vegetabilische Ernährung erzwungenen «einschneidenden Änderungen im Küchenzettel»²²⁵ verkraftet werden konnten oder nicht, war ebensosehr eine Frage der kulinarischen Zubereitungstechniken und der «neuen Kochmethoden», die durch abnehmende Fettrationen nötig wurden. «Es galt, manche alte und liebgewordene Gewohnheiten aufzugeben und an ihrer Stelle viele noch unerprobte Neuerungen einzuführen», bemerkte die Leiterin der im Herbst 1942 geschaffenen «Gruppe Hauswirtschaft» des EKEA rückblickend.²²⁶ Und Alfred Fleisch konstatierte nach dem Krieg: «Es ist selbstverständlich, dass der Mangel im Ernährungssektor in vielen Küchen revolutionierend wirkte und dies namentlich dort, wo das Kochenkönnen der Hausfrau nicht sehr weit über Milchkaffee mit Brot, Maggisuppen, Teigwaren, Würste und Schnitzel hinausreichte.»²²⁷

Die Schweizer Hausfrau

Es zeigt sich gerade hier, wie eng die Realisierung des agrarwirtschaftlichen «Sparprogramms», das die Produktion auf höchstmögliche Erträge umstellte, auf einer gleichzeitigen *Anpassung der Küchentechnik, der Ernährungsgewohnheiten, das heisst der ganzen Ernährungsweise und Esskultur*, beruhte. Betroffen waren nicht nur die Verfügbarkeit, die Zusammensetzung und die Bedeutung der Speisen, sondern ebenso die Bedingungen ihrer Zubereitung, die Umstände des Verzehrs von Mahlzeiten und das Restenrecycling. All diese vielfältigen Veränderungen hatten wiederum, zusammen mit einer Reihe weiterer Faktoren, ambivalente Auswirkungen auf die geschlechtsspezifischen Rollennormen, insbesondere auf die soziale Bewertung von Frauen- und Männerarbeit. Militärbedingte Lohnausfälle und die allgemeine Komprimierung der Reallöhne durch Kriegsinflation stellten Benachteiligungen dar, die primär das Rollenbild von Männern in ihrer Eigenschaft als «Familienernährer» beeinträchtigten. Die Senkung des materiellen Lebensstandards, die sich unter anderem in einem höheren Anteil von vergleichsweise billigerer vegetabilischer Nahrung ausdrückte, stellte wiederum höhere Anforderungen an die komplementäre, «informelle» Arbeit im Haushalt und im Familienbereich. «Les ménagères [...] doivent consacrer plus de temps à se procurer et à préparer les repas familiaux», stellten Völkerbundsexperten fest.²²⁸ «Die Hausfrauen benötigen

heute mehr Zeit zur Führung der Küche als vor dem Krieg, da die Lebensmittel, die keine Rüstarbeit und eine kurze Kochzeit beanspruchen und zudem billig sind, wie beispielsweise Teigwaren, Eier, Milch und Brot, alle rationiert sind.» Insbesondere «der vermehrte Konsum von Gemüse und Kartoffeln wirkt sich für die Hausfrau belastend aus».²²⁹ Ohne *Innovation und Mehrleistung* in jenem Sektor, der im volkswirtschaftlichen Wertschöpfungsprozess «unsichtbar» blieb, das heisst ohne Erfindungsreichtum, Improvisationsgabe, Planungstalent, Budgetmanagement und Mehrarbeit von Frauen im hauswirtschaftlichen Bereich, wären diese Einschränkungen und Umstellungen nicht zu realisieren gewesen. In der Notzeit des Krieges konnte ein meist kaum beachtetes Repertoire an «überholten» Kenntnissen über traditionelle Ernährungsstile aktiviert und für kulinarische Überbrückungslösungen genutzt werden.

Kriegswirtschaftliche Instanzen erkannten die Wichtigkeit der Familien- und Hausarbeit. Schon am 5. April 1939 erliess das EVD einen Aufruf «an das Schweizervolk», in dem Hausfrauen zur Anschaffung eines «eisernen Vorrates» aufgerufen und über ihre künftige Rolle im Krieg instruiert wurden: «Allen Hausfrauen und Vorstehern kleinerer und grösserer Verpflegungsstätten stellt sich im Hinblick auf unsere Wehrbereitschaft eine stille, aber grosse und dringende Aufgabe. Schon bisher ist ihnen die Sorge für ihre Tischgenossen Pflicht gewesen, die sie erfüllt haben im umsichtigen Einkauf, in der Zubereitung, Aufbewahrung, Konservierung und Einlagerung von Lebensmitteln. Diese Vorsorge muss heute noch einen Schritt weitergehen.»²³⁰ In Anlehnung an Untersuchungen aus den USA wurde festgestellt, «wie wichtig es für die Ernährung eines Volkes ist, ob die Hausfrau etwas von der Küche und dem biologischen Wert der verschiedenen Nahrungsmittel versteht oder nicht und dementsprechend das zur Verfügung stehende Haushaltsgeld zweckmässig oder unzweckmässig ausgibt».²³¹ Das Können von Frauen verzeichnete aufgrund dieser hohen Bedeutung, die Regierungen und militärische Führungen einer ausreichenden, gesunden, kräftigen und zugleich schmackhaften Ernährung zumassen, einen Prestigezuwachs und eine erhöhte soziale Wertschätzung. Die *Frau* avancierte zu einem *zentralen Element im offiziellen Diskurs über nationale Verteidigung und «Volksgemeinschaft»*. «Ihrer Anpassungsfähigkeit, ihrem fachlichen Können und ihrer Virtuosität, die Einschränkungen durch ihre hauswirtschaftliche Findigkeit zu mildern, ist es weitgehend zuzuschreiben, dass die Mangelwirtschaft während des Krieges erfolgreich gemeistert werden konnte», wurde im offiziellen Schlussbericht der schweizerischen Kriegswirtschaft aus dem Jahr 1950 festgehalten.²³² Diese positive Bilanz wurde aber auch einer systematischen Erziehungs- und Aufklärungsarbeit zugeschrieben. Im Haushalt wurde während der Kriegszeit noch stärker als vorher ein wichtiger Adressat für Propaganda gesetzt: Die Instruktion von Hausfrauen durch den Staat war während der Kriegsjahre eine ubiquitäre Erscheinung.

Auch der SVV, der von der Komplementarität der Mahlzeit in der Fabrik und der Verpflegung zu Hause ausging, tat sich in dieser Beziehung hervor. Ende 1940 übernahm er die «Beratungsstelle für kriegswirtschaftliche Massnahmen in Gemüsebau und Hauswirtschaft». Der Jahresbericht für 1941 stellte dazu fest: «Der Verband nahm den Auftrag um so lieber entgegen, als es in der seit dessen Gründung verfolgten Linie liegt, Frauen aus dem Arbeiterstand in hauswirtschaftlichen Angelegenheiten mit Rat und Tat beizustehen. Immer wieder hatten die Fabrik-

fürsorgerinnen und Kantinenleiterinnen auf Lücken und Mängel im hauswirtschaftlichen Können und Wissen der Arbeiterfrauen hingewiesen und auf die verhängnisvollen Folgen, die sich aus der hauswirtschaftlichen Unkenntnis und Untüchtigkeit für den Arbeiter und seine Familie ergeben.»²³³ 1943 wurde konstatiert, der SVV habe «Arbeiterfrauen vornehmlich in der Ernährung beeinflussen und beraten» und sich dabei zunehmend auch mit «Fragen einer rationellen Heizung befassen müssen».²³⁴ Daran schloss die Feststellung: «Die Arbeiterfrauen scheinen es hin und wieder nicht leicht zu haben, bei ihren Männern und Kindern neue Gerichte und andere Ernährungsgewohnheiten einzuführen, deshalb sind die Frauen besonders froh, in den Kursveranstaltungen einen Rückhalt zu finden. Sie schätzen Gegenüberstellung von Preis und Nährwert und sie freuen sich, im Kochen viel sicherer geworden zu sein. Man darf eben nie vergessen, dass sehr viele Arbeiterfrauen keine hauswirtschaftliche Ausbildung erhalten haben, weder in der Schule noch im Elternhaus.»²³⁵

Diese Bestrebungen wurden allerdings nicht zu einem nationalen Selbstbehauptungsprojekt gebündelt, das mit der «Anbauschlacht» vergleichbar gewesen wäre, sondern blieben disparat. Die wichtigsten Mittel der «Volksaufklärung» waren Ausbildung von Haushaltslehrerinnen und Kursleiterinnen, Schaukochen, Einzelberatungen, Wanderausstellungen, Vortragsreihen, Broschüren, Merkblätter, Pressecommuniqués, Rezeptsammlungen und ein «sprechendes Menu», welches über eine Telephonnummer abzurufen war. «Was tun, wenn Fette und Öl knapp werden?», «Die vielseitige Verwendung des Trockeneipulvers», «Mehl aus Schalenkartoffeln», «Fleischpunktsparende Rezepte», «Wir kochen auch die Kohlrabi-blätter», «Soyabohnen», «Mein Mann muss das Essen mitnehmen», «Rohe Salate aus Wintergemüse», «Winke zur Verwendung von Schweinefett»: das sind einige Titel von Broschüren und Merkblättern des EKEA, die bei Kursen und Vorträgen an die Frauen abgegeben wurden.²³⁶ Die Aufzählung macht auch den «Preis», den die Frauen für diese propagandistisch-ideologische Aufwertung bezahlten, deutlich: Er bestand in einer Stärkung traditioneller Rollenvorstellungen. Der Haushalt wurde zum genuin weiblichen Bewährungsfeld an der «inneren Front» emporstilisiert und die «Hausfrau» mit der «Mutter» zu einem kompakten nationalen Stereotyp amalgamiert.²³⁷ Die durch Rationierungssystem und Ernährungspropaganda verstärkte Konnotation «Frau – Hausarbeit – Kochen» wirkte weit über die Kriegszeit hinaus und schwächte sich erst im Zuge einer anhaltenden wirtschaftlichen Wachstumsphase wieder ab. Dass nochmals Jahrzehnte verstrichen, bis die Frauen 1971 endlich das Stimm- und Wahlrecht auf Bundesebene erhielten, hing unter anderem mit dieser kriegswirtschaftlichen Konzeption der Küche und der weiblichen Rolle in der Kriegswirtschaft zusammen, welche die normativ polarisierte Geschlechterordnung der Schweiz stützten. Wirtschaftlich gesehen entstand in den Kriegsjahren eine transitorische Notlage, die die Leute zwang, ihren Gürtel für einige Zeit enger zu schnallen. «Of course many of the less pleasant dietary changes, experienced by the industrial worker during the war were the result of total wartime food conditions, and he will discontinue them as soon as he can»:²³⁸ Diese Aussage, die in der bereits zitierten Studie des IAA von 1946 für angelsächsische Länder gemacht wurde, traf auch für die Schweiz zu. Während «involuntary [...] dietary changes»²³⁹ auch hierzulande dem Hang zur Normalisierung, der sich nach 1945 alsbald äusserte, nicht standzuhalten vermochten, war die Langzeit-

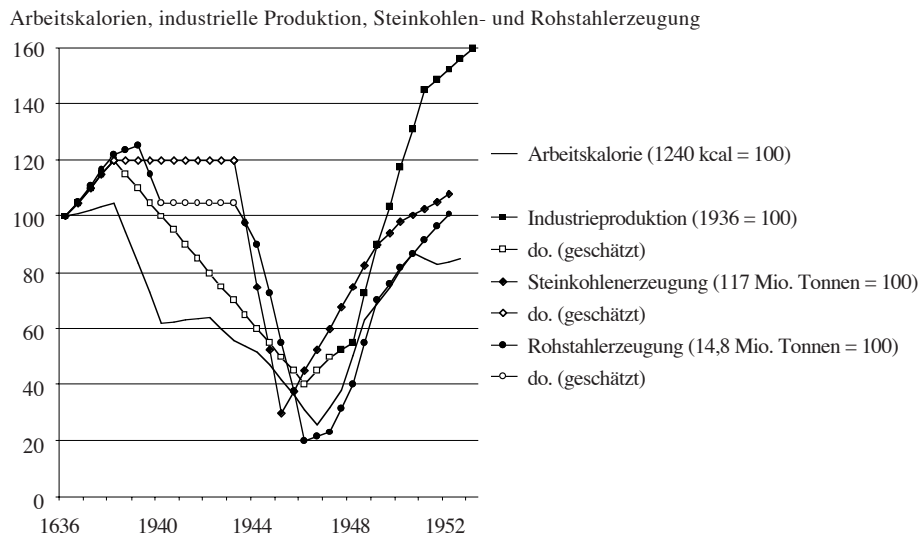
wirkung eines traditionellen Frauenbildes, das durch das kriegswirtschaftliche Ernährungsregime der Kriegsernährung erneut bestätigt wurde, auf dem gesellschaftspolitischen Terrain beträchtlich.

11 Zuviel essen – zuwenig wissen: Konsummuster und Ernährungs- wissenschaft in der Wachstums- gesellschaft der Nachkriegszeit

Um die Mitte des 20. Jahrhunderts gelangte ein Jahrhundertvorhaben zum Stillstand. Am Ende der *hungry forties*¹ des 19. Jahrhunderts brach die 48er Revolution aus, die die politischen Systeme in ganz Europa erschütterte; darauf folgte ein industrieller Wachstumsschub, der mit einer Breithematisierung der «sozialen Frage» in Öffentlichkeit und Politik einherging. Physiologie und Lebensmittelchemie begannen sich intensiv mit den weithin feststellbaren Ernährungsproblemen zu befassen und Vorschläge zu entwickeln, wie die für eine sich entwickelnde Industriegesellschaft bedrohlichen Mangelprobleme gelöst werden könnten.² Am Ende des Zweiten Weltkrieges fand der Übergang zu einem «Wirtschaftswunder» statt, das die politischen Systeme in ganz Westeuropa konsolidierte und das breiten Bevölkerungsschichten eine substantielle Verbesserung des materiellen Lebensstandards ermöglichte. Altbekannte Wortbildungen mit «Unter-» wurden in dieser Phase durch solche mit «Über-» und «Fehl-» ersetzt. Man sprach nicht mehr von Unterversorgung und Unterernährung, sondern von Überfluss sowie von Über- und Fehlernährung.

11.1 Der «Wissensarbeiter» und die Hausfrau als Schwerarbeiterin

Nach 1945 verfügten insbesondere deutsche Arbeits- und Ernährungswissenschaftler über einen breiten Fundus an Forschungsergebnissen, die sie während des NS-Regimes aus Experimenten mit Kriegsgefangenen und aus der Beobachtung von Betriebsbelegschaften gewonnen hatten.³ Schon wenige Jahre nach Kriegsende verloren jedoch die Ergebnisse dieser Untersuchungen ihre unmittelbare Relevanz für die Lösung der nun anstehenden wirtschaftlichen und sozialen Probleme. Als Heinrich Kraut von der Abteilung für Ernährungsphysiologie des Max-Planck-Instituts für Arbeitsphysiologie in Dortmund am internationalen Symposium «Gegenwartsprobleme der Ernährungsforschung», das 1952 in Basel stattfand, unter dem Titel «Leistungsfähigkeit und Ernährung» von den deutschen Kriegserfahrungen sprach, unterschied er «Gegenwartsfragen der Ernährung, die mit der körperlichen Leistungsfähigkeit zusammenhängen», und «sozusagen primitive Probleme»;⁴ zu den letzteren zählte er «die Fragen des Eiweißbedarfs und des Energiebedarfs bei körperlicher Arbeit».⁵ Mit der Bezeichnung «primitiv» wollte der Referent ausdrücken, dass sich nun, in der Nachkriegszeit, zumindest in Europa andere Probleme stellen würden als noch in den Kriegsjahren. Inzwischen zum Direktor des Max-Planck-Instituts aufgestiegen, erklärte er acht Jahre später an einer Tagung in

Fig. 27: Ernährung und industrielle Produktion in Deutschland, 1936–1953

Quelle: Heinrich Kraut, Arbeit und Ernährung, in: J. C. Somogyi/H. Kapp (Hg.), Vollwertige Ernährung, 1961, S. 127 f.

Baden (AG), im Zweiten Weltkrieg hätte sich in Deutschland eine jener seltenen Möglichkeiten ergeben, «die Folgen ungenügender Kalorienversorgung auf die Produktivität eines ganzen Volkes quantitativ zu erfassen». Fig. 27 stammt aus dem Referat von Kraut, der dazu ausführte, man könnte «vielleicht denken, dass diese Zusammenhänge 15 Jahre nach Kriegsende nur noch historisches Interesse beanspruchen können. Aber in der Lage, in der sich Deutschland in den ersten Nachkriegsjahren befand, sind heute manche unterentwickelte Länder.»⁶

Kraut formulierte damit eine Aussage, die auf ein neues, globales *mapping* abgestimmt war und weithin geteilt wurde: Dass nämlich eine soziale Situation analog der Europas im ausgehenden 19. Jahrhundert inzwischen in den (noch) nicht industrialisierten Gebieten der Erde entstanden war, während sich in den industriellen Wachstumszentren der nördlichen Hemisphäre neue Probleme jenseits des Mangels stellen würden.

Diese Bewertung hing auch mit einem neuen wissenschaftlichen Blick auf die industrielle Arbeitswelt zusammen. 1951 stellte der Berner Statistiker Arnold Schwarzgagg die Frage, ob die «Arbeitsfreude» nicht ob fortschreitender Industrialisierung und «Entseelung» der Arbeit durch die Mechanisierung abgetötet worden sei, und verwies auf Charlie Chaplins Film «Modern Times» aus dem Jahre 1936, in dem «in einer überaus geschickten Symbolik [...] die Verlorenheit des menschlichen Einzelwesens in einem industriellen Riesenbetrieb verkörpert» sei. Chaplin habe «das Eingespanntsein in die Arbeit am laufenden Band – zu unbekannten Zwecken –, die manisch gewordenen Zwangsbewegungen des Arbeiters, sein schlechtes Gewissen

vor der ständigen Überwachung bis in seine geheimsten Gedanken und Regungen hinein, die Tendenzen zur Rationalisierung selbst seiner Erholung, seiner Nahrungsaufnahme durch eine Maschine, welche ihm das Einlöffeln der Suppe und die Mühe des Mundabwischens, freilich in steigendem Tempo, abnimmt, geschildert». Schwarz-Gagg beantwortete die Frage negativ: Fliessbandproduktion gebe es in der Schweiz nur in Ausnahmefällen, und Arbeiter würden oft geradezu «eine Art sportlichen Vergnügens an der quantitativen Leistung und an der Beherrschung der Maschine» empfinden, ein Affekt, der sich zu «einer Art Liebe zu ihr» steigern könne.⁷

Dass dieser Diskurs der «Arbeitsfreude» im SVV schon in den frühen 1920er Jahren präsent war, wurde bereits in den Kapiteln 8 und 9 gezeigt. Damals begann sich die Arbeitswissenschaft verstärkt mit der psychischen Dimension der Arbeitsproduktivität und mit dem Zusammenhang von Leistungssteigerung und Motivation zu befassen, was sich in einem Psychotechnikboom ausdrückte. 1927 stellte der deutsche Arbeitsphysiologe Edgar Atzler in der Studie «Physiologie der Ermüdung» fest: «Je weiter die Technik voranschreitet, um so mehr ist man bestrebt, dem Menschen die schwere körperliche Arbeit abzunehmen. Während früher der ganze Körper des Arbeiters beansprucht wurde, beschränkt sich heute die muskulare Tätigkeit auf ein eng umgrenztes anatomisches Gebiet. Es sind immer dieselben kleinen Muskeln, die dauernd in frequentem Rhythmus ihre Arbeit zu leisten haben.»⁸ In den 1930er Jahren vermochten sich vorübergehend biologisch-physiologische Interpretationen wieder stärker Gehör zu verschaffen; in den ab 1943 einsetzenden Diskussionen um die Gesellschafts- und Wirtschaftsprobleme der Nachkriegszeit setzte sich in der Schweiz jedoch die Einsicht durch, dass die Physiologie der körperlichen Arbeit zwar zeigen könne, wie Leistungseinbrüche verhindert werden könnten, dass diese indessen nicht der springende Punkt für Produktivitätserhöhungen sei. Als der Schweizerische Schulrat im November 1946 «Stellung und Inhalt der Betriebswissenschaften [...] in der Wissenschaft» aufgrund eines Exposés von Professor René de Vallière⁹ diskutierte, redete dieser ebenfalls einer verstärkten psychosozialen Öffnung der «Arbeitswissenschaften als Sonderzweig der Betriebswissenschaften» das Wort. Der Autor stellte fest, man sei sich erst «mit überraschender Verspätung bewusst» geworden, «dass der Mensch als Arbeitskraft (zu früheren Zeiten wurde [er] eher als Arbeitstier betrachtet und oft behandelt) der wichtigste Betriebsfaktor ist, und dass er nicht nur als Lebewesen, sondern als denkendes und fühlendes Wesen, als Mitbürger und Mitglied der Gesellschaft zu erforschen ist». De Vallière wollte zwar die Ernährung, die er unter die «ausserbetrieblichen Faktoren» einreichte, auch weiterhin berücksichtigen, stellte jedoch die Relevanz des energetischen Paradigmas in Frage: «Neuzeitlich vermöge der weitgehenden Mechanisierung der Industriearbeit ist der Industriearbeiter in der Regel von allen strengen Muskelbeanspruchungen entlastet worden.» Damit sei die Aufgabenstellung der Arbeitswissenschaften komplizierter geworden, denn «diese muskuläre Entlastung ist [...] mit einer zunehmenden Beanspruchung der Sinnesfähigkeiten und auch gewissen geistigen und charakterlichen Fähigkeiten höherer Ordnung verbunden. Die Ermüdungssymptome sind nicht – wie bei der früheren Schwerarbeit – sofort äusserlich wahrnehmbar und sinnfällig. [...] Sehr zahlreiche Industrieleistungen sind vorwiegend Aufmerksamkeits-, Schnelligkeits- und Geschicklichkeitsleistungen eher als Muskelleistungen und deren Rückwirkungen auf den Menschen daher schwerer zu erfassen.»¹⁰

De Vallières Argumentation ist vor dem Hintergrund einer fundamentalen Krise des thermodynamisch-metabolischen Weltbildes zu interpretieren, die durch die Mangelprobleme des Zweiten Weltkrieges nurmehr notdürftig überspielt werden konnte. Als die Kybernetik seit den ausgehenden 1940er Jahren das Wissen über die «symbolischen Maschinen» formalisierte und in der «Herrschaft der Mechanisierung» die Materialisierung formaler Algorithmen, das heisst eine «starre» Ausprägung einer viel flexibleren und umfassenderen «Herrschaft der Regel», erkannte,¹¹ wurde das Paradigma der «Energie» definitiv durch jenes der «Information» verdrängt. Obwohl die Thermodynamik ihre wissenschaftliche Gültigkeit damit selbstverständlich nicht einbüsste, erlitt sie einen einschneidenden Verlust an Erklärungskapazität. Wenn es darum ging, das Funktionieren einer fortgeschrittenen Industriegesellschaft zu erklären, geriet der «menschliche Motor» sozusagen ins Stottern. Ein Jahrzehnt später, an der Wende von den 1950er zu den 60er Jahren, intensivierten sich die Debatten um Automation, Computerisierung und Robotisierung der Industrieproduktion; es bildete sich ein «discourse of displacement» heraus, der den Körper des Menschen als einer Produktivkraft in eine Randrolle drängte und an seine Stelle Informationsverarbeitung und Wissensproduktion setzte.¹² Die «Arbeitsgesellschaft», wie sie aus der «kopernikanischen Revolution des 19. Jahrhunderts»¹³ hervorging, wurde durch eine *knowledge society* abgelöst, in der Gesellschaft und Natur nicht mehr als durch die Arbeitskraft vermittelt gedacht werden konnten.¹⁴ Damit büsste auch die Ernährung ihren produktivistischen Impetus ein; jene Konzeptualisierungen, die Anson Rabinbach mit den treffenden Bezeichnungen *corporal thermodynamics* und *social helmholtzianism* charakterisierte,¹⁵ verloren ihre theoretische Schubkraft. Im Essen und Trinken wurde nicht mehr die zentrale Determinante der Arbeitsproduktivität im Industriesektor gesehen, sondern – zunehmend – ein Problem der Volksgesundheit und eine Quelle sozialer Kosten erkannt.

Paradoxe- oder bezeichnenderweise wurde die Kraftwechselphysiologie aus der Zeit der aufsteigenden Industriegesellschaft gerade in dem Moment auf die Frauenarbeit im Haushalt übertragen, in dem sie innerhalb der Arbeitswissenschaft aus ihrer zentralen Position verdrängt wurde. Nun geriet die Frau als (unbezahlte) «Schwerarbeiterin» ins Blickfeld. Der Direktor des Instituts für Hygiene und Arbeitsphysiologie der ETH Zürich, Prof. Dr. med. Etienne Grandjean, erläuterte 1957 an der Personalkonferenz des SVV die «physiologischen Gesichtspunkte zur Hausfrauenarbeit»: Grandjean hielt fest, es sei «unbestritten, dass

- der Hausfrauenberuf weitaus der verbreitetste ist,
- die Hausfrauenarbeit beschwerlich und zur mittelschweren bis Schwerarbeit zu rechnen ist,
- die Hausfrau im Durchschnitt 60 Stunden in der Woche arbeitet,
- das Familienglück und das gute Gedeihen der Kinder weitgehend von der Gesundheit und der Lebensfreude der Hausfrau abhängen».¹⁶

Grandjean rekapitulierte nochmals die Funktionsprinzipien des «menschlichen Motors», machte Angaben zum Energieinput auf der einen und zum Arbeitsoutput auf der anderen Seite. Spezielle Ausführungen widmete er dem Problem der Messung der «verschiedenen Tätigkeiten der Hausfrau». Der Redner betonte vor allem die Tatsache, dass diese Arbeit nicht im Rahmen eines Normalarbeitstages verrichtet werde, sondern «in der Regel einen sehr langen Arbeitstag von 10

| | |
|------------------------------|--------------|
| Normaltag | 3000kcal/24h |
| Putztag | 3400 " /24h |
| Washtag | 3800 " /24h |
| Sonntag | 2300 " /24h |
| Jahresdurchschnitt | 3000 " /24h |








| | | | |
|--|--|---|---|
|  |  |  |  |
| Vorgang Wohnungreinigen | Betten | Nähen, Stricken, Flicken | Einkaufen |
| Zeit min 150 | 20 | 120 | 60 |
| Energie Kcal/min 2-3 | 3-4 | 0,5 - 1 | 1,5 - 2 |
|  |  |  | |
| Vorgang Kochen samt Rüsten | Küchenreinigen | Waschen, Glätten | |
| Zeit min 150 | 70 | 20 | |
| Energie K cal/min 1-2 | 2-3 | 3-4 | |

Abb. 75: Gesamtkalorienverbrauch der Hausfrau: täglicher Zeit- und Energieaufwand. (Etienne Grandjean, Ermüdung, S. 10; Archiv SVV, Zürich)

bis 12 Stunden erfordert». Die «körperliche Beanspruchung der Hausfrau» komme deshalb «bezüglich des Energieverbrauches der mittelschweren bis schweren Arbeit eines Schlossers, Schreiners oder Landarbeiters gleich».¹⁷ Abb. 75 gibt die Ergebnisse der entsprechenden Untersuchung wieder.¹⁸ Das Sonntag-Werktag-Differential der Hausfrauenarbeit fällt dabei beträchtlich aus; für das Durchstehen eines Waschtages sind zwei Drittel mehr Kalorien nötig als am Sonntag, an dem der Haushalt keineswegs stillsteht. Grandjean liess seine Ausführungen in die «arbeitsphysiologische Forderung» einmünden, die Tätigkeit der Hausfrau müsse, um einer «vorzeitigen Abnutzung entgegenzuwirken», rationalisiert und erleichtert werden. Gleichzeitig gelte es auch, «aus rein menschlichen und sozialen Erwägungen die Lebensfreude, das Wohlbefinden und die Vitalität der Frau zu erhalten. Dass sich dies nicht nur auf die Frau, sondern indirekt auch auf den Mann und somit auf die Lebenskraft eines ganzen Volkes auswirkt, dürfte wohl jedermann klar sein.»¹⁹

Die neue Deutung der Frau als einer «Schwerarbeiterin», die eine volkswirtschaftlich wichtige Aktivität verrichte, lag im Zuge der Zeit. Sie lieferte Argumente für die Übertragung technischer und arbeitsorganisatorischer Rationalisierungsmaßnahmen auf Küche und Haushalt – und genau dieser Vorgang war zu jenem Zeitpunkt aus verschiedenen Gründen erwünscht. Wirtschaftswachstum und Kaufkraftsteigerung förderten die Diffundierung einer neuen kleinfamiliären Lebensweise, die auf Arbeitersparnis in den traditionellen Bereichen der Hauswirtschaft und auf einer Intensivierung der weiblichen «Beziehungsarbeit» beruhte. Im Verlaufe der 1950er und – in relevantem Ausmass – der 1960er Jahre hielt eine ganze Reihe zeitsparender Geräte, Apparate und Maschinen Einzug in Küche und Wohnung; ein immer reichlicheres und differenzierteres Angebot an *convenience food* beschleunigte die Herstellung von Mahlzeiten.²⁰ Um nur zwei signifikante Daten zu nennen: 1948 eröffnete die Migros in Zürich die erste Filiale mit Selbstbedienung, und 1956 schaffte das Werbephantom Betty Crocker den Sprung über den Atlantik und startete hier als helvetisierte «Betty Bossi» ihren Feldzug für *home economy marketing*, gastronomische Rationalisierung und kulinarische Simplifizierung im trauten Heim.²¹ Insgesamt setzten sich Distributionseinrichtungen, Einkaufsgewohnheiten, Küchentechniken und Nahrungsmittel durch, die eine neue Zeitökonomie ermöglichten: Durch Reduktion traditioneller Tätigkeitsgebiete konnten die steigenden emotionalen und erzieherischen Ansprüche erfüllt werden, die innerhalb der Familie an Frauen gestellt wurden. Die Adaptation der arbeitswissenschaftlichen Thermodynamik auf die Frauen und ihre plötzliche Profilierung als «Schwerarbeiterinnen» hatte in diesen Nachkriegsjahrzehnten die Funktion, beschwerliche Aufgaben zu reduzieren. Dies nicht nur, um einem neuen, nach wie vor geschlechtsspezifischen Rollenverständnis im familiären Lebens- und Arbeitszusammenhang zum Durchbruch zu verhelfen, sondern auch um Frauenarbeit für die austrocknenden Arbeitsmärkte freizusetzen.

11.2 Expansive Dynamik der betrieblichen Kollektivverpflegung versus Beharrungsvermögen von Ernährungsgewohnheiten

Die *betriebliche Kollektivverpflegung* entwickelte sich in der Wachstumsgesellschaft der Nachkriegszeit in enger Wechselwirkung mit dem Wandel der Unternehmenskultur. Sie wurde auch beeinflusst durch die Diffusion neuer Arbeitszeit- und Leistungsbewertungsmodelle sowie die technisch-arbeitsorganisatorische Rationalisierung der Industrie- und, mit einer zeitlichen Verzögerung, der Dienstleistungsunternehmen.²² Der neue, kleinfamilienzentrierte Lebens- und Konsumstil, der sich seit den 1950er Jahren im Zeichen des *American way of life* quer durch alle Bevölkerungsschichten auszubreiten begann, basierte auf steigenden Reallohneinkommen und einem früheren Feierabend des «Familiernährers»; Taylorisierung und *productivity*-Bewegung schufen mit Produktivitätssteigerungen und neuen Organisationsmethoden die Voraussetzungen, damit diese beiden Zielsetzungen erreicht werden konnten.²³ Die Veränderungen, die die Ernährungsweise betrafen, liefen in Richtung Verkürzung der Mittagszeiten und Aufwertung der Zwischenverpflegungen, das heisst Verteilung der «Nahrungsaufnahme» auf fünf Mahlzeiten und Ver-

lagerung des Tageshauptmenüs auf den Abend. In den praxisorientierten Überlegungen, die die SVV-Leiterin Ida Herren an der Badener Arbeitstagung über «vollwertige Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung» von 1960 vortrug, wurde ein starker Ausbau der betrieblichen Kollektivernährung für die nächste Zukunft in Aussicht gestellt, denn «mit der Einführung einer auf 30 bis 45 Minuten verkürzten Mittagszeit für immer breitere Schichten von Berufstätigen» würde die betriebliche Kollektivernährung «vollends zur dringenden Notwendigkeit». Dies gelte «nicht nur für Industriearbeiter», sondern auch für Angestellte in Dienstleistungsunternehmen und Beamte in öffentlichen Verwaltungen auf allen Ebenen. Die Rednerin ging davon aus, dass «Hunderttausende von Berufstätigen aller Art [...] ihren bisher gewohnten Tagesablauf vollständig [werden] umstellen müssen»: «Das bedeutet Verzicht auf viele liebe Gewohnheiten, z. B. auf die vertraute Art der Speisenzusammensetzung und Zubereitung, auf den Kontakt mit Familienangehörigen, das Mittagsschläfchen, die Zeitungslektüre und manches andere.»²⁴ Die Popularität des mittäglichen Nachhausegehens, das in Kapitel 6 dargestellt wurde, war allerdings gerade Ausdruck solcher «lieber Gewohnheiten», die zunehmend als soziokulturelle Hindernisse auf dem Weg in eine arbeitsplatzkonforme Ernährungszukunft bewertet wurden. Für Kantinen stellte sich diesbezüglich ein weiteres Problem: In der Tatsache, «dass der Schweizer, wenigstens vorläufig noch, mittags eine vollwertige, warme Mahlzeit verlangt», ortete die SVV-Leitung eine weitere «technische Schwierigkeit». «Würde er sich, wie der Engländer und Amerikaner, mittags vorwiegend kalt verpflegen, vielleicht mit warmem Getränk oder einer Suppe, wäre vieles leichter zu lösen.» Doch dann müsste eben «abends die Verpflegung entsprechend reichhaltiger sein als bisher». Die Konklusion der Rednerin: «Solche Umstellungen brauchen Jahre, wenn nicht Jahrzehnte, und lassen sich nicht gewaltsam einführen.»²⁵ 1966 kam auch die spätere SVV-Präsidentin Margrit Bohren-Hoerni an einer internationalen Fachtagung über «neue Erkenntnisse in der Gemeinschaftsverpflegung» auf das sensitive Thema der «persönlichen Freiheit» und der «Privatsphäre» im Ernährungsbereich zu sprechen und betonte, «wie sehr die Gäste am Althergebrachten, ihren angestammten Essgewohnheiten hängen». Dies «könnte die Praktiker entmutigen, wenn nicht die tröstliche Erfahrung, wie sie der Schweizer Verband Volksdienst in 50 Jahren machte, bekannt wäre, dass sich Ernährungsreformen auf lange Sicht durchführen lassen». Die Rednerin fügte dann bei: «Die Sorge der Unternehmer für eine gesunde Ernährung bedeutet nach heutiger Auffassung keine Einmischung mehr in eine private Sphäre des Arbeitnehmers, mindestens solange nicht, als keine kleinliche Beschneidung der persönlichen Freiheit erfolgt oder keine öffentlich erzieherische Einwirkung damit verbunden wird.»²⁶ Dieser Einstellungswandel war mitwirkend am Aus- und Neubau von Fabrikkantinen beziehungsweise Betriebsrestaurants, wie er am Beispiel der Basler Chemie dargestellt wurde. Doch auch zu diesem Zeitpunkt handelte es sich bei jenen, die dem familiären Mittagstisch fernblieben und diese Mahlzeit im Unternehmen einnahmen (gemessen an der Gesamtzahl der Unselbständigerwerbenden), um eine Minorität.

Wie in den Ausführungen zur «Ökonomie der Pausen» (Kapitel 6.5) gezeigt, veränderte sich seit der Zwischenkriegszeit auch die Bedeutung und die Funktion der kleineren Verpflegungen zwischendurch. Aus einem Bereich proletarischer Alltagskultur wurde ein Ansatzpunkt arbeitswissenschaftlicher Leistungsoptimierung.

In der Nachkriegszeit spielten zunehmend auch volksgesundheitliche Aspekte eine Rolle. Das Urteil darüber, welche Speisen und Getränke sich für die einzelnen Mahlzeiten eignen würden, hing von diesen Zielsetzungen ab. Anhand eines Beispiels aus einem Basler Chemieunternehmen soll gezeigt werden, wie sich solche Beurteilungen ändern und welche Probleme damit verbunden sein konnten.

In der Geigy A. G. teilte die Direktion der Belegschaft auf Ende 1960 per Anschlag mit, Milch sei nicht wie bisher angenommen ein geeignetes Mittel gegen Magen- und andere Beschwerden, die bei ihren Beschäftigten immer wieder auftraten. Der alte Brauch, den Chemiearbeitern in Arbeitspausen Milch als Prophylaktikum und Linderungsmittel abzugeben, wurde damit in Frage gestellt. Aus der Sicht der Beschäftigten handelte es sich indessen um eine schwer verständliche Kehrtwendung. Im Februar 1961 beschwerte sich ein Arbeiter der Firma Geigy mit einem Leserbrief in der sozialdemokratischen «Abend-Zeitung» dagegen: «Ich selbst, wie noch hundert andere Chemiearbeiter sind der Ansicht, dass die Milch für die Arbeiten in der Farbstoffproduktion, wo man Monohydraten, Salzsäuren, Schwefelsäuren und noch anderen Dämpfen ausgesetzt ist, das beste Mittel ist zur Neutralisation der inneren Organe.» Der Verfasser wies auf ein Beispiel aus den USA hin, wo in verschiedenen Unternehmen Milch abgegeben beziehungsweise verkauft werde. «Die chemische Industrie nimmt doch sonst viele Sachen, die aus Amerika kommen (siehe die jüngst eingeführten Punkte der Arbeitsplatzbewertung) gern an. Warum nicht auch etwas, was dem Chemiearbeiter körperlich nützen könnte? Ich glaube, wenn ich mit dieser Stellungnahme das erreichen kann, sind Ihnen einige 100 Chemiearbeiter in Basel sehr dankbar, denn sie geben ja den Herren der Chemieindustrie ihre ganze Arbeitskraft und Gesundheit her.»²⁷ Diese Auffassung, Milch mache auch in der chemischen Industrie manches wieder gut, galt allerdings damals als wissenschaftlich widerlegt. 1974 schrieb ein deutscher Arbeitsmediziner im Rückblick auf diese Debatte, man sei vor den 1960er Jahren noch überzeugt gewesen, «dass es sich bei der Milch um ein ausgezeichnetes Prophylaktikum handeln würde», und er stimme zu, «dass den betreffenden [das heisst gesundheitsschädigenden Produktionsprozessen unmittelbar ausgesetzten] Personen zur Detoxikation jeden Tag eine ausreichende Menge Milch oder Milchkakao gereicht wurde». Doch dann sei entdeckt worden, «dass diese Art der Prophylaxe genau das Gegenteil des erwünschten Zwecks bewirkt, denn sie erreicht, dass im Magen befindliches Blei eher noch schneller in den Organismus durch die Milch eingeschleust wird.»²⁸

Es ist nun interessant zu sehen, dass diese Umpolung der Milch von einem «Entgiftungs-» zu einem «Vergiftungsmittel» genau in eine Phase fiel, in der sich das alte Phänomen zu knapper Ernährung entschärft hatte und neue Probleme einer falschen, einseitigen Ernährung in den Vordergrund traten. War es in der Zwischenkriegszeit betriebswirtschaftlich durchaus sinnvoll, den schwer arbeitenden Beschäftigten eiweiss- und kalorienhaltige «Zusatzrationen» abzugeben, so schien es nun überflüssig, wenn nicht geradezu schädlich, Leuten, die tendenziell zu viel assen, noch täglich MilCHFette vorzusetzen. Die Belegschaften, die sich das Milchtrinken zur Gewohnheit gemacht und das Image der Milch als eines Entgiftungsmittels über Generationen hinweg tradiert hatten, sahen sich hingegen um eine materielle (die Milch) und eine immaterielle Gratifikation (das Zugeständnis, dass sie gefährliche Arbeit leisteten) geprellt. Obwohl die physiologisch-arbeitsmedi-

zinische Reinterpretation der Milch in keinem direkten kausalen Zusammenhang mit der Über- und Fehlernährungsthese stand, sondern kontingent war, erweist sie sich nichtsdestotrotz als symptomatisch.

11.3 Kritik an der «Fehl- und Überernährung» und neue Ansätze in der Ernährungsforschung

Das System abgestufter Rationierung, das im Zweiten Weltkrieg ab Mitte 1942 zur Anwendung kam, ermöglichte es in einem bisher nie dagewesenen Ausmass, ernährungswissenschaftliche Grundsätze und Konsumverhalten der Bevölkerung zur Deckung zu bringen und so die Mangelproblematik zu entschärfen, den industriellen Sektor mit leistungsfähigen Arbeitskräften zu versorgen und den nationalen Zusammenhalt zu festigen. Durch eine partielle Vegetabilisierung der Ernährungsweise konnten die knapper werdenden Nahrungsressourcen optimal ausgenutzt und damit Elemente einer rationellen und gesunden Ernährung landesweit und schichtübergreifend durchgesetzt werden.

In dieser Situation wurden die zu Beginn der 1920er Jahre begraben Pläne für die Gründung eines schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Instituts wiederum aktuell. Am 17. Mai 1942 sandte Albert Zeller, Privatdozent an der Universität und Mitarbeiter am Vitaminprüfungsinstitut Basel, einen 17seitigen «Plan eines schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Instituts» an den Basler Regierungsrat. Die «grundsätzlichen Bemerkungen» wurden mit der Feststellung eingeleitet, «die Wissenschaft von der Ernährung» sei «im Verlaufe der letzten Jahre in vielen Fällen zu recht genauen Angaben gelangt, was ein Mensch unter den verschiedensten Lebens- und Arbeitsverhältnissen an Nahrung braucht, um eine grösstmögliche Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu erreichen und beizubehalten».²⁹ Aufgrund einer Gegenüberstellung von «optimaler Kost» und jener, «die in den verschiedenen Bevölkerungskreisen tatsächlich gegessen wird», gelangte Zeller zum Schluss, «dass ein erheblicher Teil der Bevölkerung sich unzureichend ernährt»: «Es kann angenommen werden, dass in den meisten Ländern Europas und Amerikas ein Drittel der Bevölkerung eine unzureichende, eine Mangelernährung erhält. In Asien dürfte der Anteil noch erheblich grösser sein. Das gilt nur für die Friedenszeit, während jetzt ein wesentlich grösserer Teil der europäischen Bevölkerung in oder vor einer katastrophalen Ernährungssituation steht.»³⁰ «Die Folgen einer unzureichenden Ernährung» – so Zeller weiter – seien sehr ernsthafter Natur: «Abnahme von Leistungsfähigkeit, initiativem Geist und allgemeiner Vitalität, Grösserwerden der Anfälligkeit gegenüber Infektionskrankheiten, insbesondere Tuberkulose [...], vorzeitiges Altern und Verminderung der Arbeitsfähigkeit, Deformation des Skeletts, die u. a. bei Frauen zu Gebärschwierigkeiten führen können, Zunahme der Zahnkrankheiten, die ihrerseits wieder eine ganze Reihe von gesundheitlichen Schäden [...] bedingen können.» Es liege deshalb «im Interesse jedes Staates, diese durch eine unzureichende Ernährung bedingten Schäden zu verhindern». Denn «das Leben mancher seiner Bürger würde dadurch unendlich viel lebenswerter». Und zudem wären die Anstrengungen, die ein Staat in dieser Hinsicht unternehme, auch finanziell lohnenswert, weil die Ausgaben für Tuberkulose, für Pensionen, für Ausfall von Arbeitskräften und militärische Dienstlei-

stungen, für Spitäler und so weiter erheblich abnehmen würden. «Es gehört somit zu den Pflichten eines modernen Staatswesens, die Möglichkeit für jeden zu schaffen, sich ausreichend zu ernähren.»³¹

Auf diese pauschale Begründung eines ernährungspolitischen Staatsinterventionismus folgten im Rahmen einer informellen Vernehmlassung auch kritische Reaktionen. Professor Siegfried Edlbacher³² vermutete, Zeller ginge es mit diesem Vorschlag «nur um die Karriere»: «Wenn Herr Dr. Zeller glaubt, durch seine 2 1/2jährige Tätigkeit als Ernährungsberater der Armee nun befähigt zu sein, die geplante gigantische Aufgabe erfüllen zu können, so muss ich das als Mangel an Selbstkritik bezeichnen», schrieb er in einem Bericht vom 15. Juni 1942. Zudem sei es «nicht Sache eines freien Staates, sich in diese Privatangelegenheiten einer Bevölkerung einzumischen».³³ Die Idee eines solchen Instituts stiess damals im Hinblick auf die bevorstehende Nachkriegszeit auf ein grösseres Interesse. Im Februar 1943 konstituierte sich ein Basler «Initiativkomitee für die Gründung und Finanzierung des schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Instituts», dem Naturwissenschaftler, Politiker und Beamte angehörten.³⁴

Interessant waren die Argumente, mit denen die Medizinische Fakultät der Universität Basel am 20. November ihre ablehnende Haltung stützte: Die der vorgesehenen akademischen Einrichtung zugeordneten Aufgaben würden «den Rahmen eines wissenschaftlichen Universitäts-Institutes weit überschreiten», denn zum grössten Teil gehe es ja nicht darum, «Probleme der Ernährungsphysiologie zu bearbeiten, sondern vielmehr die gewonnenen Erkenntnisse für die Volksgesundheit direkt nutzbar zu machen. [...] Ein grosser Teil dieses Aufgabenkreises besteht also in socialpolitischen Untersuchungen. Von gewissen Stellen ist gerade diese socialpolitische Seite des Aufgabenkreises in den Vordergrund gestellt und postuliert worden, die praktische Ernährungslehre von dem Institut aus zu propagieren, Kochkurse zu veranstalten, Beratungen von Hausfrauen durchzuführen und dergleichen mehr. Die Medizinische Fakultät ist der Ansicht, dass diese socialpolitische Aufgabe nicht unmittelbar in ihren Wirkungskreis falle.» Die Stellungnahme hielt dann fest, die Schweiz besitze «eine grosse Zahl von physiologischen, physiologisch-chemischen und pharmakologischen Instituten», die «bereits in weitem Ausmass Ernährungsphysiologie» betreiben würden, und es sei auch nicht sinnvoll, das schweizerische Vitaminprüfungsinstitut von der physiologisch-chemischen Anstalt abzutrennen.³⁵

In der Folge wurde die Planung durch einen weiteren Projektentwurf, den Dr. med. G. Viollier aus Basel Ende August 1944 ohne jegliche Kenntnis beziehungsweise Erwähnung der bisherigen Bemühungen einreichte, noch komplizierter. Diese Eingabe, die aus einem «Ideenwettbewerb für Projekte zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung durch Arbeitsbeschäftigungskredite des Bundes» entstanden war, verfolgte eine ähnliche Zielsetzung wie jene von E. Albert Zeller und nahm ausführlich auf die entsprechenden Massnahmen in den USA Bezug.³⁶

Nach Kriegsende versandeten die Bestrebungen. Einen Eindruck von der desolaten Lage, in die das Projekt geraten war, und den Hintergründen, die seine Durchführung verhinderten, vermittelt ein Schreiben, in dem der Sekretär des Basler Erziehungsdepartementes Dr. Karl Huber am 17. Februar 1948 seiner Frustration über den Gang der Dinge Ausdruck gab: «Ich habe nun als Lokalpatriot eine Sauwut. Anfangs Krieg und vorher befasste ich mich mit der Sache. Ich schrieb Zeitungs-

artikel, sprach mit Bonzen wie Oberst Vollenweider, Prof. von Gonzenbach, Prof. Högl etc., einigte mich mit Prof. Edlbacher wegen des Vitamininstituts usw. Es war manches parat, um das Institut vorläufig ins Vesalianum aufzunehmen. Du musst nämlich wissen: Das Vitamininstitut mit seinem heute 9köpfigen Personal und seinem Umsatz von Fr. 115'000.– pro Jahr bildet bereits den Kern eines Ernährungsinstituts, den man bloss umzutaufen und auszubauen hätte. Die Bonzen in Bern und Zürich waren einverstanden, dass das Vitamininstitut in Basel zu einem schweiz. Ernährungsinstitut auswachse. Über die künftige Organisation der Leitung hatte ich mich mit Prof. Edlbacher (nach Kämpfen) geeinigt. Und nun funkte ein von Abstinenten zwecks Versorgung Dr. Zellers gegründetes Komitee hinein. Wenn ich nicht irre, gehörtest auch Du ihm an, ausser Dir bestand es vorwiegend aus sterilen Leuten, die man dann berufen muss, wenn es gilt, dafür zu sorgen, dass nichts geschehe. Dieses Komitee hat die Idee des Ernährungsinstituts, die gut anlief, verdubelt. Ich glaube, seine Tätigkeit schlief ein, als man glaubte, Dr. Zeller habe nun bei Geigy seinen Posten. Dann hat Dr. Viollier jun. diese Sache aufgegriffen und Regierungsrat Miville einen Plan eingereicht, der wohl in der Schublade verschwunden ist. Kürzlich hat Dr. Jung, auch ein ehemaliger Assistent des Vitamin-Instituts, überall antichambriert und erreicht, dass man ihn als Leiter eines Ernährungsinstituts in Zürich einsetzt. Ist für Basel noch etwas zu machen?»³⁷

Der wichtigste Grund dafür, dass das Projekt scheiterte, lag jedoch weniger in den internen Spannungen des schweizerischen Hochschulföderalismus als im Auftauchen neuer Problemstellungen, die das Selbstverständnis der *scientific community* veränderten.

Denn in jener Phase, in der der «menschliche Motor» auf das wissenschaftliche Abstellgeleise geriet, gelangten massgebliche Exponenten der Ernährungswissenschaft zur Einsicht, dass grundlegende physiologische Vorgänge und Körperfunktionen noch nicht erklärbar oder überhaupt erst in Ansätzen bekannt waren; anlässlich des Basler Ernährungssymposiums von 1952 verwendete Fritz Verzár (wie in Kapitel 2 erwähnt) den Begriff «Schock», um das Gefühl der neuen Unübersichtlichkeit zu charakterisieren, das die theoretische Avantgarde der Ernährungswissenschaft angesichts des Übergangs von einer statischen zu einer «dynamischen Betrachtungsweise» der Ernährungsphysiologie beschlich.³⁸ Biochemische und – seit den ausgehenden 1950er Jahren – molekularbiologische sowie genetische Forschungsansätze durchbrachen die Grenzen zwischen den traditionellen Wissenschaftsdisziplinen. Eine neue Generation von Wissenschaftlern, die sich in verschiedenen Forschungsfeldern an die Arbeit machte, ging aufgrund neuer Erkenntnisinteressen und Fragestellungen nicht mehr davon aus, die vollständige Erklärung der Humanernährung stehe kurz bevor. Vielmehr musste nun versucht werden, finanzielle und personelle Ressourcen für den Einstieg in teilweise ambitionöse Forschungsbereiche und -projekte zu beschaffen. Jene, die – wie der ehemalige Präsident der EKKE Alfred Fleisch noch 1966 – der Überzeugung frönten, «dass heute die Ernährungswissenschaft sehr weit gediehen ist», dass «alles Wesentliche erkannt ist» und dass «in Zukunft [...] nur noch Details gefunden und verbessert werden» dürften,³⁹ wurden unter diesen Umständen kaum mehr ernst genommen. Näher an der Grundstimmung dürfte sich Hugo Aebi, Professor am Medizinisch-Chemischen Institut der Universität Bern und zugleich Präsident des Schweizerischen Wissenschaftsrates, befunden haben, als er im 1975 erschienenen Ersten

schweizerischen Ernährungsbericht konstatierte: «Überspitzt ausgedrückt: Ernährungsforschung ist auf dem besten Weg, eine exakte Wissenschaft zu werden.»⁴⁰ Gerade in jener Phase, in der die säkulare Problematik des Nahrungsmangels überwunden war, begann sich damit innerhalb der ernährungswissenschaftlichen *scientific community* ein spezifisches Gefühl des Mangels auszubreiten. Die Diagnose einer relativen Unterversorgung mit Erkenntnissen kam dabei in einem stark gewandelten gesellschaftlichen Umfeld zustande, in dem sich eine zunehmende kalorische Überversorgung breiter Bevölkerungsschichten feststellen liess. Als bald war von «Überernährung» und von – wie sich der Direktor des EGA 1975 ausdrückte – «quantitativer und qualitativer Fehlernährung»⁴¹ die Rede.

Neue gesellschaftliche Bedingungen – steigender Lebensstandard und zunehmende Bewegungsarmut – verschafften nun einer Kritik an neuen Ernährungsweisen Resonanz, die in radikalreformerischen und alternativen Kreisen damals bereits auf eine 50jährige Tradition zurückblicken konnte. In den 1930er Jahren hatte sich angesichts eines geschärften «Vitaminbewusstseins» bei «offiziellen» Experten erstmals eine Konvergenz zwischen den rivalisierenden Auffassungen abgezeichnet. 1936 kommentierte Ralph Bircher (einer der Söhne Max Bircher-Benners) eine Studie des Völkerbundes zur Ernährungsfrage in geradezu euphorischem Ton: Nachdem bisher «seit einem 3/4 Jahrhundert» die «Unterernährung» im Zentrum der Bemühungen um die Lösung der Ernährungsfrage gestanden habe, vertrete nun das «Comité Mixte» des Völkerbundes endlich genau diejenige Position, für die jahrzehntelang «nur die wenigen Einsichtigen in der Wüste gepredigt» hätten: dass nämlich nicht zuwenig Nahrung, sondern «Missernährung» das Hauptproblem darstelle.⁴² Damals waren jedoch die Bedingungen für eine weitere Annäherung der Standpunkte noch nicht gegeben. Der Aufbau einer kriegswirtschaftlichen Schattenorganisation, der in den ausgehenden 1930er Jahren einsetzte, rückte in der Öffentlichkeit Probleme der Vorratshaltung und Mangelbekämpfung in den Vordergrund. Drängend schien die Frage, wie im zu erwartenden Krieg eine massenhafte Unterernährung verhindert werden könne. Als Siegfried Edlbacher 1942 in der bereits zitierten Expertise zum Vorschlag E. Albert Zellers, es sei ein schweizerisches ernährungswissenschaftliches Institut zu schaffen, schrieb, es sei «ein Irrtum zu glauben, dass unter normalen Verhältnissen die Bevölkerung in der Schweiz unterernährt wäre», sondern es sei «im Gegenteil [...] überall eine Überernährung zu konstatieren»,⁴³ löste das mehrheitlich Kopfschütteln aus.⁴⁴

Doch nach 1945 änderten sich die dominierenden Beurteilungskriterien binnen kurzer Zeit. Die Kriegsernährung erhielt, was ihre Auswirkungen auf den Gesundheitszustand der Bevölkerung betraf, zunehmend gute Noten. Aus der Not des Nahrungsmangels wurde die Tugend des gesunden Essens gemacht. Damit sollten jene Recht bekommen, die schon zu Beginn des Krieges betont hatten, die geplante schweizerische Kriegsernährung würde nicht nur versorgungspolitische Vorteile, sondern auch eine verbesserte Versorgung der Bevölkerung mit Mikronährstoffen und eine Reduktion des Fettanteils am Total der konsumierten Nährstoffen bringen. Bereits Ende 1940 wurde im Protokoll der ersten EKKE-Sitzung vermerkt: «Herr Dr. Zeller möchte ferner darauf hinweisen, dass die durch den Plan zu bewirkenden Wandlungen in der Volksernährung nur von Gutem ist und auch in normalen Verhältnissen bleiben sollte.»⁴⁵ In denselben Tenor stimmten die für die Sitzung vom 19. Dezember 1941 geladenen Basler Gäste Fritz Mangold und Alfred Gigon

ein. Mangold erläuterte: «Wir sind wohl etwas magerer geworden, doch vielleicht gerade deshalb gesünder», und Alfred Gigon stellte fest: «Die Morbidität hat eher abgenommen.»⁴⁶ Und an der letzten Sitzung dieser Kommission führte Albert Fleisch zusammenfassend aus, die schweizerische Volksernährung sei «dank der Mitarbeit der Wissenschaft gegenüber der Vorkriegszeit verbessert worden». Heute sei es möglich, eine optimale Ernährung vorzuschlagen, doch die «Ernährungswissenschaftler aller Länder» sähen sich immer wieder zur Feststellung gezwungen, «dass die gebräuchliche Ernährung aller sogenannten Kulturländer weit von diesem Optimum entfernt ist und damit nicht den Gesundheitszustand des Volkes schafft, der bei zweckmässiger Ernährung vorhanden sein könnte. Während des Krieges konnte unsere Ernährung teilweise wenigstens nach den Forderungen der Wissenschaft an eine zweckmässige Kost gelenkt werden.»⁴⁷

Dieses Bild einer zwar kargen, jedoch natürlichen und deshalb gesunden Kriegskost liess nach 1945 die Frage aufkommen, inwieweit die erzielte Verbesserung der Ernährungsweise von Dauer sein würde. Im bereits zitierten Bericht des IAA über «Nutrition and Industry» aus dem Jahre 1946 wurden mehrere Motive beziehungsweise Faktoren unterschieden, die auf die «dietary habits» eingewirkt hätten: «Many of the dietary changes made by the workers during the war were involuntary on his part and he will discard most of them as soon as he can. Others are a manifestation of his improved economic status and he will tend to continue such new practices as long as he can afford to do so. Still others represent genuinely new dietary habits, resulting from a newly acquired knowledge of nutrition and realisation of the relation of food to health, or newly acquired likes and dislikes.»⁴⁸ Es war auch in der Schweiz klar, dass, wie der kriegswirtschaftliche Schlussbericht von 1950 festhielt, «die bedeutenden Umschichtungen in den Konsumgewohnheiten zur Hauptsache wahrscheinlich nur vorübergehender Natur» sein werden.⁴⁹ Demgegenüber hatte die Ernährungsaufklärung der Kriegsjahre das Bewusstsein für die Wichtigkeit der Vitamine irreversibel erhöht. Die Veränderungen in Richtung vitaminreichere und fettärmere Kost, die durch dieses «newly acquired knowledge» hätten motiviert werden können, wurden jedoch konterkariert durch das Zusammenwirken steigender Realeinkommen und kulinarischer Leitbilder, die vor allem dem Fleisch den Status eines Wohlstandsindikators zumassen. Im Endeffekt hatte dies zur Folge, dass, wie der Dritte Schweizerische Ernährungsbericht von 1991 festhielt, über die ganze Nachkriegszeit hinweg «insgesamt [...] mehr fetthaltige als kohlenhydratreiche Lebensmittel bevorzugt» wurden.⁵⁰

Schon wenige Jahre nach Kriegsende wurde diese sich damals schon abzeichnende Entwicklung kritisch kommentiert. 1948 erklärte H. Müller, leitender Arzt einer diätetischen Klinik in Gland, an der alljährlichen SVV-Herbstkonferenz, «durch Überfütterung entstehen mindestens ebenso grosse Schädigungen wie durch unzweckmässige Nahrungsmittel».⁵¹ 1949 hielt der Zürcher Ordinarius Willi von Gonzenbach eine – als humorvoll empfundene – Rede,⁵² die «den Leiterinnen der Verpflegungsbetriebe Wege aus dem Urwalddickicht der Ernährungssünden» weisen sollte. Der Redner konstatierte, dass immer «mehr Menschen krank werden infolge des zu vielen Essens, als aus Nahrungsmangel»;⁵³ die «zu gute Ernährung» sei «in wachsendem Masse schuld an Krankheit und Tod. [...] Und trotzdem rennen noch immer viele Mediziner hinter den Bazillen her und übersehen den viel wichtigeren Feind: die falsche Ernährung.»⁵⁴ Nach fast zwei Jahrzehnten Wirtschaftswachstum

begann sich diese Kritik Mitte der 1960er Jahre zu verallgemeinern. «Heute sind es in Westeuropa weniger Mangelercheinungen als ein Zuviel, das die Ernährungswissenschaft auf den Plan ruft», stellte die damalige Präsidentin des SVV, Margrit Bohren-Hoerni, an der Internationalen Fachtagung für Gemeinschaftsverpflegung Mitte der 1960er Jahre fest.⁵⁵ An derselben Veranstaltung erklärte Alfred Fleisch: «Vor etwa hundert Jahren ass man eine Nahrung, bei der die Fette 10 Prozent der Kalorienmenge lieferten. Heute sind wir bei 40 Prozent Fettkalorien, in Amerika teilweise bei 44 Prozent angekommen. Das ist zuviel.» Der neue Diskurs der Über- und Fehlernährung büsste nun auch seinen spezifischen Bezug zu Unter- und Arbeiterschichten ein. Die Wachstumsgesellschaft der Nachkriegszeit war eine Gesellschaft des kollektiven sozialen Aufstiegs. In Einklang mit dieser prosperitätsimprägnierten Interpretation erklärte Alfred Fleisch bezüglich der Verkalkung der Kranzgefäße des Herzens und der dadurch bedingten Zunahme der Arteriosklerose und der Herzinfarkte: «Der einfache Bürolist erkrankt ebenso häufig wie der Direktor und der Generaldirektor.»⁵⁶

Die Kritik an den gesundheitlichen Risiken einer zu einseitigen, zu kalorien- und zu fetthaltigen Ernährung breitete sich in den Jahrzehnten nach 1950 in Politik und Öffentlichkeit aus, ohne dass sich entsprechende Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten eingestellt hätten. Längerfristig ging die Diagnose einer sich verallgemeinernden Fehl- und Überernährung paradoxerweise gerade auf Kosten der Ernährungswissenschaft. Denn in der Masse, in der die gesellschaftspolitische Relevanz der Mangelperspektive, die seit der Mitte des 19. Jahrhunderts dem Aufschwung der physiologischen und der Lebensmittelforschung zugrunde lag, abnahm, verloren auch die traditionellen Argumente, die zugunsten einer Institutionalisierung der Ernährungswissenschaft vorgebracht wurden, an Plausibilität. «In einem Land wie der Schweiz, dessen Hauptsorge im Bereich der Ernährung Vorbeugung und Bekämpfung von Übergewichtigkeit sind, kommt der Ernährung als sozialem und wissenschaftlichem Problem ein anderer – verständlicherweise wesentlich geringerer – Stellenwert zu, als in den Ländern der dritten Welt, in denen der Kampf gegen Hunger und Unterernährung zur zentralen Existenzfrage geworden ist», sollte Hugo Aebi später, im Zweiten schweizerischen Ernährungsbericht von 1984, bemerken.⁵⁷

So wird verständlich, wieso auch nach dem Zweiten Weltkrieg kein Durchbruch möglich war in den Bemühungen, die Ernährungswissenschaft als ein neues Fachgebiet an den Hochschulen zu verankern. Auf das abermalige Scheitern der Initiative zur Gründung eines schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Instituts habe ich schon hingewiesen. Immerhin zeitigte die Diskussion um eine Fortsetzung der Arbeit der EKKE ausserhalb des Vollmachtenregimes und jenseits einer kriegswirtschaftlichen Problemstellung ein konkretes Resultat: Mit Bundesratsbeschluss vom 31. März 1948 wurde die Eidgenössische Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle (EEK) ins Leben gerufen.⁵⁸ Hinsichtlich der Ernährungsforschung verfügte diese Kommission allerdings nur über beschränkte Möglichkeiten. Die wissenschaftliche Subkommission der EEK förderte vor allem das Projekt einer Untersuchung der Ernährung und des Gesundheitszustandes der schweizerischen Bergbevölkerung. Es handelte sich hier um ein altes Desiderat, reichte doch das besorgte Interesse an der Lebensweise der Bewohnerinnen und Bewohner alpiner Regionen bis in den Ersten Weltkrieg zurück.⁵⁹ Einige Jahre nach

dem Zweiten Weltkrieg wurde es durch das Postulat, das Nationalrat Roth/Interlaken einreichte, neu angeregt. 1952 rollte die HOPES, die Ausstellung über Ernährung und Gastgewerbe in Bern, die Problematik auf. Eine Fortsetzung fand die Diskussion an einer Konferenz über Probleme von Bergbevölkerungen, die auf Anregung der FAO 1953 stattfand und an der die Schweiz nur schwach und unter Ausschluss von Ernährungsspezialisten vertreten war. Ein Jahr später wurde dann aber ein Plan für die Durchführung der erwähnten Untersuchung in Auftrag gegeben. Da die Alpengebiete schon seit langem als nationalideologische Projektionsräume dienten und Kritik am heilen Bild des kerngesunden Kuhhirtenvolkes auch emotionale Gegenreaktionen provozieren konnte, wurde besonderes Gewicht auf die methodisch exakte Erhebung von «beweisbaren Tatsachen» gelegt.⁶⁰ Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser Untersuchungen betrachteten es als ihre «vordringliche Aufgabe [...], die zuständigen Behörden mit einer umfassenden, die neusten Untersuchungsmethoden der FAO und WHO berücksichtigenden Untersuchung zu dokumentieren».⁶¹ Im Herbst 1956 wurde eine «Subkommission für Ernährung und Gesundheitszustand der Bergbevölkerung» konstituiert, die das Projekt in die Realisationsphase brachte.⁶² Mit diesem Rückzug der Ernährungsforschung ins Reduit, das heisst mit der Verlagerung der Aufmerksamkeit von den industriellen Zentren und urbanen Agglomerationen in die peripheren Berggebiete der Schweiz, verschwanden auch jene hochfliegenden Pläne aus dem Blickfeld, die darauf abgezielt hatten, die Ernährungswissenschaft als eigene Fachdisziplin im Lehr- und Forschungsbetrieb der Hochschulen zu etablieren und diese Anstrengungen durch spezielle, mit Popularisierungsaufgaben betraute Institute zu flankieren. Zwar entstand im Verlaufe der 1950er Jahre eine Reihe privater und gemeinnütziger Organisationen, die sich ernährungswissenschaftlichen Projekten widmeten. 1953 nahm die im Anschluss an das internationale Basler Symposium über «Probleme der Ernährungsforschung» konstituierte «Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung» ihre Arbeit auf. 1958 konnte das Institut für Ernährungsforschung der Stiftung «Im Grüene» in Rüschlikon aus der Taufe gehoben werden; im selben Jahr wurde innerhalb der Schweizerischen Milchkommission eine Spezialkommission für Ernährungsfragen ins Leben gerufen. 1962 – im selben Jahr, in dem der Bericht über die Bergbevölkerung erschien – setzte eine Zusammenarbeit der Schweiz mit der Codex Alimentarius Kommission der FAO und der WHO ein. 1965 folgte die Gründung der durch den Bund mitfinanzierten Schweizerischen Vereinigung für Ernährung⁶³, ein Jahr später entstand die Fondation Nestlé⁶⁴ und 1969 die Stiftung zur Förderung der Ernährungsforschung in der Schweiz.⁶⁵ Diese neuen Ansätze veränderten allerdings den Status quo nicht grundlegend. «Die eigentliche Ernährungslehre liegt in den Händen der biochemischen und physiologischen Institute, der medizinischen Kliniken, der Zahnmedizinischen Kliniken und anderer Fachinstitute dieser Richtungen», erklärte der Chef des EGA im Ersten schweizerischen Ernährungsbericht von 1975.⁶⁶ In bezug auf neue, innovative Forschungsansätze betonte der Präsident des Schweizerischen Wissenschaftsrates, Professor Hugo Aebi, in derselben Publikation die «ausschlaggebende Rolle der privaten Initiative» und damit der – in der Schweiz ganz allgemein die Forschung dominierenden – Privatwirtschaft: «Alles, was bis jetzt in der Schweiz getan wurde, ist praktisch ausschliesslich der Initiative einiger weniger Forschergruppen zu verdanken.»⁶⁷

11.4 «Hunger» nach 1950: Der Körper als Objekt des Konsums

Je mehr die Leute in den Jahrzehnten nach 1950 befürchteten, dick zu werden, desto schlanker wurde ihr Schönheitsideal. Andauernde Hungergefühle waren nicht mehr Ausdruck von Armut und materieller Not, sondern wurden zunehmend als mangelnde Selbstkontrolle oder Symptom einer tieferliegenden Verhaltensstörung begriffen, wobei in einem Falle eine «Diät», im anderen eine «Therapie» angezeigt schien. Neue, ausgeprägt geschlechts-, aber auch schichtspezifische Körperbilder bildeten einen integralen Bestandteil einer von amerikanischen Vorbildern inspirierten Alltagskultur. Die neuen Normen gingen den Menschen sehr nahe und schliesslich buchstäblich unter die Haut. Denn ein Gutteil der «feinen Unterschiede», die in der Konsum- und Freizeitgesellschaft wahrgenommen und wichtig wurden, schrieben sich in den Körper ein. Das Schlankheitsideal bildete dabei einen markanten ästhetischen Kontrapunkt zum hässlichen, weil übergewichtigen und fettleibigen Wohlstandsbürger.⁶⁸

Auch wenn sich die Probleme, die Menschen mit der Ernährung hatten, in der Nachkriegszeit ebenso änderten wie ihre Interpretationen, so lässt sich doch eine frappante Konstanz der schichtspezifischen Betroffenheiten konstatieren. Den Determinanten «Einkommenshöhe» und «Bildungsniveau» kommt nach wie vor ein hoher Erklärungswert zu. So wie die Arbeitswissenschaft des ausgehenden 19. Jahrhunderts im Industriearbeiter ein verbesserungswürdiges Forschungsobjekt sah, so konstatieren heute Sozialmedizin und Ernährungswissenschaft, dass die körperlich arbeitenden Bevölkerungsgruppen, die einkommens- und bildungsmässig unterprivilegiert sind, am wenigsten vom wachsenden Gesundheits- und Körperbewusstsein erfasst worden seien. Der Zweite schweizerische Ernährungsbericht von 1984 brachte Fehl- und Überernährung in einen direkten Zusammenhang mit dem Weiterleben eines anachronistisch gewordenen Selbstbildes in der «sozialen Grundschicht» der Bevölkerung; hier habe der «menschliche Motor» als Interpretament zu überleben vermocht. Hier spiegle sich im Essen «die stärkere instrumentelle Einstellung zur eigenen Körperlichkeit» wider, der Körper sei «Instrument zur Arbeit und zur Verrichtung von anderen Aktivitäten, das durch Zuführen von Nahrung in seinen Funktionen aufrechterhalten werden» müsse. Dagegen scheint «in höheren sozialen Schichten [...], vorab in den oberen Bildungsstrata, [...] viel mehr eine idiosynkratische Beziehung zum eigenen Körper zu bestehen, d. h. der Körper ist nicht nur Instrument, sondern bestimmte angestrebte Zustände sind auch Selbstzweck».⁶⁹

Diese Feststellung gelte – so wurde bemerkt – in besonderem Masse für Frauen: «Die erhältlichen Daten weisen auch darauf hin, dass Frauen bedeutend mehr auf die gesundheitliche Bekömmlichkeit und Leichtigkeit achten als Männer; [...] Frauen sowie höhere Bildungsschichten orientieren ihre Ernährungsgewohnheiten vermehrt an einem Idealbild der körperlichen Erscheinung (Schlankheit/Sportlichkeit).»⁷⁰ Bei Frauen, die sich weit stärker als Männer mit einem durch die Massenmedien verstärkten Schlankheitskult konfrontiert sehen, verursachte die gesellschaftliche Überwindung des Hungers – im Sinne eines Mangelphänomens – die ausgeprägtesten Probleme. Um ein straffes Körperregime, dessen Kernstücke «Diät» und Leibestraining sind, bauten sich ein therapeutischer Komplex und eine

Fitnessindustrie auf.⁷¹ Nicht von ungefähr wurde um 1960 ein neues Deutungsmuster der Anorexia nervosa formuliert: Hilde Bruch schlug in ihrer Untersuchung über *eating disorders* vor, den tieferen Grund der «Magersucht» in einer Störung im Selbstbild der Betroffenen zu suchen – eine These, die sich inzwischen weitgehend durchzusetzen vermochte.⁷² Nochmals zwei Jahrzehnte später, zu Beginn der 1980er Jahre, führten die sich radikalisierenden Schlankheitsanforderungen, die an «schöne Frauen» gestellt wurden, zur Entdeckung einer neuen Variante der Magersucht, der Bulimie (Bulimia nervosa).⁷³

Jean Baudrillard stellte in einer 1970 publizierten Studie über die Strukturen und Mythen der «Konsumgesellschaft» fest, der Körper sei inzwischen selbst zum «schönsten Objekt der Konsumation» und zum «Gegenstand der Erlösung» geworden.⁷⁴ Die Ordnung der Arbeit, welche die Industriegesellschaft des 19. Jahrhunderts symbolisch repräsentierte, ist abgelöst worden durch ein semiotisch verflüssigtes, pluralistisches Kontinuum des Konsums, in dem sich die Tendenz hin zum befreiten, entdisziplinierten und gerade deshalb – im Sinne Hermann Bausingers – sozial «verfügbaren» Körper entfaltet.⁷⁵ Die moderne Ernährungswissenschaft verdankte ihre Entstehung nicht zuletzt der Notwendigkeit, auf die Probleme, die durch die Industrialisierung verursacht wurden, eine Antwort zu geben. Sie schlug Lösungen vor, wie Hunger bekämpft, Mangel behoben und die Arbeitsleistung erhöht werden könnte. Angesichts des «Hungers nach Ergriffenheit», der zum Problem der heutigen Gesellschaft geworden ist, findet sie allerdings keine Worte mehr.⁷⁶

12 Zusammenfassung: Mangelerfahrung und Fabrikmahlzeit

Eine historische Untersuchung, die sich mit den drei Forschungsfeldern Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung befasst und diese aus einem interdisziplinären Blickwinkel aufeinander bezieht, bewegt sich in einem nach verschiedenen Richtungen hin offenen Themenzusammenhang. Um die Forschungsanstrengungen nicht ausufern zu lassen, mussten inhaltliche Soll-Bruchstellen festgelegt werden, die es ermöglichten, das Untersuchungsfeld zu begrenzen und Quellenarbeit sowie Deutungsversuche auf die forschungsleitenden Fragestellungen zu konzentrieren. Nachstehend fasse ich nicht nur die wichtigsten Ergebnisse der Studie zusammen, sondern versuche auch, die thematischen Schnittstellen nochmals zu identifizieren und die Interpretation in einem weiteren Problemkontext zu situieren.

Die Geschichte der Fabrikmahlzeit in der Phase vom ausgehenden 19. bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts ist eine Geschichte von Mangelerfahrungen. Die Probleme, die es zu lösen galt, standen im Zeichen des «Zuwenig». In der *Einleitung* wird erklärt, wie Mangel über seine physiologischen Bestimmungsfaktoren hinaus kulturell geprägt ist, wobei die Physiologie selbst als Teil der Kultur der modernen Industriegesellschaft begriffen wird. Als solcher war diese Wissenschaftsdisziplin an der Definition von Ernährungsstandards und der Formung von Körpervorstellungen beteiligt. Die Ernährung muss dabei in einem weiteren Zusammenhang gesehen werden: Die Geschichte der Fabrikmahlzeit zeigt exemplarisch, dass die Vernunft, in welcher der Fortschrittsglaube der modernen Industriegesellschaft verankert war, auch durch den Magen ging. In der Verbesserung der Ernährungssituation zeigten der wissenschaftlich-technische und der soziale Fortschritt ihre handfestesten Seiten. Chronischer Nahrungsmangel und akute Hungersnöte, mit denen in früheren Jahrhunderten breite Bevölkerungsschichten zu rechnen hatten und die starke Ängste auslösten, wurden in Europa im Verlaufe des 19. Jahrhunderts durch Wirtschaftswachstum und Produktivitätssteigerung überwunden; gerade die kollektive Erinnerung daran liess die Errungenschaften der modernen Agrarwirtschaft, der Transportsysteme und der mechanisierten Produktion in einer fortschrittlichen Aura erstrahlen. In breiten Bevölkerungskreisen blieben während des Industrialisierungsprozesses allerdings materielle Einschränkungen, soziale Entbehrungen und Nahrungsengpässe bestehen. Dazu kam eine Reihe neuer Probleme, die durch Kommerzialisierungsdynamik, Marktabhängigkeit und industrielle Arbeitsformen überhaupt erst geschaffen wurden. Es handelte sich insbesondere um soziale sowie gesundheitliche Gefahren wie Arbeitsunfälle, Berufskrankheiten, Arbeitslosigkeit und Lebensmittelfälschungen, die nun, zumindest teilweise, als versicherbare Ri-

siken wahrgenommen oder zum Gegenstand rechtlicher Regulierungen gemacht wurden.

In der Fluchtperspektive industriegesellschaftlicher Entwicklung schienen diese Probleme jedoch sowohl für die sich im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts formierende Arbeiterbewegung wie auch für bürgerliche Kräfte prinzipiell lösbar. Dieser gemeinsame Machbarkeitsglaube war die kognitive und emotionale Grundlage für die Eskalation eines antagonistischen Feindbilddenkens; die Intensität, mit der nun unterschiedliche Problemlösungsstrategien vorangetrieben wurden, darf diesen gemeinsamen Nenner nicht vergessen machen. Die Schweiz wies dabei ein im internationalen Vergleich hohes Konfliktniveau auf; die Streikbewegungen waren mit dem Konjunkturverlauf positiv korreliert und bezweckten Reallohnsteigerungen und – weniger ausgeprägt – Arbeitszeitsenkungen. Der Klassenkampf entfaltete sich darüber hinaus im Banne des Generalstreikmythos, der die proletarische Revolution zu einem Schreckgespenst auf der bürgerlichen Seite und zu einer Erlösungsideologie auf derjenigen der Arbeiterbewegung machte. Ernährung war in doppelter Hinsicht in diese Polarisierung involviert: zum einen durch die alltägliche Erfahrung von Mangel, zum andern in metaphorischer Hinsicht. Die symbolischen Ausdrucksmittel der Darstellung krasser Klassenunterschiede stammten häufig aus dem Bereich der Nahrung. Eine miserabilistische Ikonographie, die von ausgemergelten und ausgebeuteten Arbeitskräften bevölkert war, stellte eine flagranten Anklage gegen die Ungerechtigkeiten des Kapitalismus dar. Die Werktätigen hatten ein hartes Brot, und in Krisenzeiten nagten sie am Hungertuch. Umkehrt kam dem täglichen Stück Fleisch eine geradezu emblematische Qualität zu: es stand für männliche Stärke, harte Arbeit und gerechten Lohn, war geradezu Teil einer sozialistischen Verheissung, aus der auch die Muskelprotzproleten der Zwischenkriegszeit hervorgingen.

Die sozialen Auseinandersetzungen zwischen der Arbeiterbewegung und dem sich formierenden Bürgerblock verschärften sich um die Jahrhundertwende. Die Tatsache, dass in dieser Konfrontation kaum etwas so heiss gegessen wurde wie es gekocht worden war, hängt damit zusammen, dass hier nicht unversöhnliche Gegensätze aufeinanderprallten. Es ging auch nicht um eine Kollision zwischen lebensweltlicher Tradition und effizienzgetrimmter Moderne. Die Untersuchung zeigt, dass sich nicht irrationale Rationalisierungswiderstände und ein unbeugsamer Wille zur Innovation gegenüberstanden, sondern dass unterschiedliche oder gar gegensätzliche Modelle einer *bounded rationality* vorlagen. Das heisst: Es machten sich verschiedene Ausformungen einer durch spezifische Erfahrungen, Anspruchshaltungen und unvollkommene Information eingeschränkten Handlungsrationalität bemerkbar. Für die Arbeiterbewegung stellten höhere Löhne und mehr Freizeit die beiden Kernforderungen dar. Die Anhebung des materiellen Lebensstandards war gleichbedeutend mit einer Vergrösserung der Kaufkraftspielräume. Im Jahrzehnt vor dem Ersten Weltkrieg stieg der Kampf gegen die Teuerung zu einem mobilisierungsrelevanten politischen Topos der Linken auf. Bildungsbürgerlichen und unternehmerischen Kreisen ging es demgegenüber um eine effektivere Nutzung der verfügbaren Ressourcen. Die Hinwendung zu bürgerlichen Werten sollte aus dieser Sicht in den arbeitenden Klassen ein umsichtiges Haushalten mit knappen Mitteln ermöglichen. Volksaufklärerische Appelle propagierten den Zentralwert der Arbeit und die darum gruppierten Sekundärtugenden, insbesondere Sparsam-

keit, Pünktlichkeit und Ordentlichkeit. Generell strebte man Rechenhaftigkeit und eine vorausplanende Lebenseinstellung an.

Längerfristig konnte das Ziel der ausreichenden Ernährung der Arbeiterschaft und der Unterschichten erreicht werden. Der wirtschaftliche Wachstumsprozess, der in der Prosperitätskonstellation der Nachkriegszeit einsetzte, behob jene Formen des Mangels, welche die Industriegesellschaft weit ins 20. Jahrhundert hinein begleitet hatten. Bei aller Kritik an den Zumutungen, die eine moderne Ernährungsweise auch enthielt, machte sich längerfristig die allgemeine Attraktivität einer Gesellschaft im Zeichen des Massenkonsums bemerkbar. Dass in der Schweiz nach 1950 eine sozialpartnerschaftlich-neokorporatistische, politisch durch ein Konkordanzsystem abgestützte Wachstumsgesellschaft entstand, lässt sich ohne den Rekurs auf Messer und Gabel nicht hinreichend erklären – ebensowenig wie die Dauerhaftigkeit patriarchaler Strukturen, welche die Frauen unter Verweis auf ihre häuslichen Pflichten und ihre Aufgaben in der Küche von der politischen Partizipation ausschlossen.

Wie das *Kapitel 2* zeigt, entstand im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts eine europäische Arbeitswissenschaft, die sich dem menschlichen Körper mit naturwissenschaftlichen Betrachtungsweisen und Untersuchungsmethoden näherte und sich für Arbeitsleistung und Ermüdung interessierte. Die rationelle «Zurichtung» des menschlichen Körpers in der Industriearbeit und die optimale Kraftentfaltung im Leistungssport standen dabei im Vordergrund. Ein auf das physikalische Konzept der Energie reduzierter Arbeitsbegriff, der im «menschlichen Motor» seine einprägsamste Metapher fand, ermöglichte die Anwendung von Naturgesetzen auf den menschlichen Organismus. Es wurde klar, dass die Kraftverrichtung nicht auf dem direkten Verzehr von aus Proteinen gebildeter Körpersubstanz beruhte, sondern dass den Muskeln laufend zugeführte Energiepotentiale genutzt wurden. Mit der thermodynamischen Körperanalyse konnte die Input-Output-Relation und damit der Wirkungsgrad der menschlichen Wärme-Kraft-Maschine berechnet werden. Der Metabolismus, das heisst die komplexen Prozesse, die Nahrungsmittel (chemisch gespeicherte Energie) in Arbeit (kinetische Energie) und Wärme umwandeln, rückten ins Zentrum des Forschungsinteresses. Daraus resultierte auch ein neuer Blick auf die Nahrungsmittel und deren Komposition. Mit dem isodynamischen Gesetz, das der Ernährungswissenschaftler Max Rubner zu Beginn der 1880er Jahre erstmals formulierte und im darauffolgenden Jahrzehnt empirisch fundierte, wurde die wechselseitige Ersetzbarkeit der drei Nährstoffe Kohlenhydrate, Eiweisse und Fette theoretisch begründet.

Dieses energetische Äquivalenzprinzip unterminierte die Proteintheorie in der Tradition Liebig's. Die These eines direkten Zusammenhangs zwischen Muskelkraft und Eiweissverzehr war widerlegt. Doch das Fleisch behielt seinen Symbolcharakter, und sein Status als Supernahrungsmittel der Industriegesellschaft und Inbegriff der stärkenden Nahrung für starke Arbeiter wurde kaum angefochten. Nach 1945 begann sich die säkulare Mangelkonstellation aufzulösen. Nun wurde die harte, körperliche Arbeit zunehmend durch kapitalintensive Automatisierung ersetzt oder an eingewanderte Fremdarbeiter abgetreten. Als neues Problem registrierte man nun übermässige Kalorienzufuhr und eine zu fetthaltige Ernährung, die zur wichtigen Krankheitsursache und zum allgemeinen Gesundheitsrisiko aufstieg. Unter

diesen Umständen verkam der «menschliche Motor» zum konzeptionellen Auslaufmodell. Die Thermodynamik war selbstredend weiterhin gültig – doch der physikalische Energiebegriff, der ihr zugrunde liegt, war fortan ungeeignet, den Zusammenhang von Ernährung und Arbeit angemessen zu beschreiben.

Auf diesem wissenschaftsgeschichtlichen Abriss aufbauend, befassen sich die *Kapitel 3* und *4* mit dem breitgefächerten Diskurs der «rationellen Volksernährung» und den sozialstatistischen Versuchen administrativer Instanzen und bürgerlicher Eliten, Einblick in die Ernährungsweise der «arbeitenden Klassen» zu gewinnen. Das ambitionöse moralisch-aufklärerische Projekt einer Rationalisierung der Ernährungsweise war bereits nach der Mitte des 19. Jahrhunderts unter dem Slogan «rationelle Volksernährung» bekannt. Seit den 1880er Jahren wurde die Diskussion um eine rationelle Ernährung stärker auf Problemstellungen bezogen, die sich aus der Integration von Arbeiterinnen und Arbeitern in mechanisierte Fabrikbetriebe ergaben. In einer Industriegesellschaft, die durch Wirtschaftswachstum und beschleunigten sozialen Wandel gekennzeichnet war, wurde in einer guten und rationellen Ernährung der Stoff für die Stärkung des industriellen Leistungsvermögens, der militärischen Wehrkraft und des nationalen Zusammenhaltes gesehen. Das waren alles Faktoren, die geeignet schienen, sowohl die internationale Konkurrenzposition als auch das vaterländische Wir-Bewusstsein zu stärken. Ernährung wurde so gegen die Jahrhundertwende hin zu einem industriegesellschaftlichen und nationalideologischen Thema par excellence. Die Ernährungsfrage betraf, wie sich im Zweiten Weltkrieg nochmals eindrücklich zeigen sollte, Volkswirtschaft und Vaterland, ökonomische Leistungsfähigkeit und nationale Kohäsion gleichermassen.

Dabei zeigten sich prägnante geschlechtsspezifische Unterschiede. Bei den Arbeiterinnen, die Fabrikordnung und Haushaltsführung zusammenbringen und die industrielle Zeit auf die Familienzeit abstimmen mussten, entstand eine Kluft zwischen duplizierten Rollennormen und den zeitökonomischen Möglichkeiten, alle diese Aufgaben zu erfüllen. Da sich diese Schwierigkeiten gerade im Bereich der Ernährung negativ bemerkbar machen konnten, sollten fabrikgesetzliche Sonderregelungen wie die verlängerte Mittagspause für Frauen, aber auch der Kochunterricht die doppelte Arbeitsbelastung erträglicher gestalten. Hier war wiederum die Ernährungswissenschaft gefragt: Mit der Berechnung von «Geldnährwerten» entwickelten deren Vertreter im Verein mit der Volksaufklärung ein probates Mittel, um den bestmöglichen Einsatz knapper Geldmittel zu propagieren. In diese finanziell-physiologische Evaluation einzelner Nahrungsmittel, in der Preise und Nährwertgehalt zusammengerechnet wurden, flossen auch nationale Stereotypen ein; so erschienen Milch und Käse als idealtypische Verbindung zwischen rationellen und nationalen Speisen. In den 1930er Jahren wurden diese Vorstellungen in das breitere Konzept eines «Gesundheitsoptimums» integriert, das präventive Gesichtspunkte stärker betonte.

Im ausgehenden 19. Jahrhundert, in einer Phase, in der die Gesellschaft polarisiert wurde, kam den Verwissenschaftlichungs- und Professionalisierungstendenzen auch die Aufgabe zu, neue Modelle der sozialen Integration der Unterschichten und der «arbeitenden Klassen» allgemein in die bürgerliche Gesellschaft zu erproben. Die wissenschaftlich ermittelte Norm legitimierte einen Normalisierungs-

zwang, der sich gegen ausschweifende und abweichende Gepflogenheiten beim Essen und Trinken richtete. Dabei spielte im damaligen Problembewusstsein die Annahme, die Menschen hätten im Gefolge einer «Verkünstlichung» ihres Lebens den naturwüchsigen «Instinkt» eingebüsst, eine wichtige Rolle. Wissenschaftliche Erkenntnis sollte diesen Verlust an «instinktiver» Orientierung kompensieren. Bürgerliche Kreise konzipierten die «rationelle Volksernährung» und «Normalkost» als Mittel zur Bekämpfung irrationaler Gewohnheiten und fehlgeleiteter Traditionen und ermöglichten es den neuen naturwissenschaftlichen Disziplinen, ihre gesellschaftliche Nützlichkeit unter Beweis zu stellen.

Das Bemühen um eine rationellere Volksernährung war mit sozialstatistischen Erhebungen verbunden. Nach einer Pionierphase, in der die Ernährungsweise unterschiedlicher Schichten analysiert wurde, gerieten vor dem Ersten Weltkrieg – einer industriegesellschaftlichen Sichtweise entsprechend – Arbeiterfamilien in den Brennpunkt der Aufmerksamkeit. Seit den 1890er Jahren konnte – mit ganz unterschiedlicher politischer Absicht – aufgrund von Konsumstatistiken, Haushaltsrechnungen und Budgeterhebungen gezeigt werden, wo (gemessen an der errechneten Norm) die Schwachstellen in der Ernährungsweise der ländlichen und der städtischen Arbeiterschaft lagen. Während des Ersten Weltkrieges und in den 1920er Jahren wurde die statistische Optik systematisch auf Angestellte und Beamte ausgeweitet. Die Resultate dieser Erhebung sind allerdings nicht selbstredend; eine Beobachtung «zweiter Ordnung», die den sozialen Entstehungskontext und die politischen Produktionsbedingungen dieser Zahlenaggregate mit bedenkt, zeigt, wie sich Normen auf die Untersuchungsergebnisse auswirken konnten. Es wird auch deutlich, dass die direkt ernährungsbezogenen Zielsetzungen bei der sozialstatistischen Erfassung des familiären Einkommen-Ausgaben-Nexus seit dem Ersten Weltkrieg hinter verteilungspolitische Anliegen zurücktraten. Die Zielsetzung der Haushaltsrechnungen lag nicht mehr in Gesundheitspolitik, Leistungssteigerung und Volkshygiene, sondern es ging um die Kalkulation eines «Warenkorbes», der es ermöglichte, Preisstatistiken in einer Weise zu gewichten, dass 1926 ein Verständigungsindex konstruiert werden konnte. Dieser Konsumentenpreisindex war lohnpolitisch direkt relevant. Er war das Resultat einer Kooperation zwischen den Sozialpartnern und stand im Dienste der sozialen Stabilität und der nationalen Integration.

In den folgenden zwei Kapiteln wird die Perspektive gewechselt; ins Zentrum rückt die Fabrik als Lebensform. Im *Kapitel 5* wird einen Blick hinter die «Fabrikeinfassungen» dreier Basler Chemieunternehmen geworfen: Die Sandoz, die Ciba und das Geigy-Unternehmen sind paradigmatische Fälle, an denen sich nachweisen lässt, wie die Ernährungsweise durch den Industriebetrieb geprägt wurde und umgekehrt auf diese zurückwirkte. Die Heterogenität der Esskultur und die Vielfalt der Ernährungsformen innerhalb von Unternehmen wurde mit der Errichtung von Speisesälen und Fabrikkantinen zurückgedrängt. Generell zeigt sich, dass die neu gebauten «Wohlfahrtshäuser» über ihre funktionale Zwecksetzung hinaus eine Materialisierung der innerbetrieblichen Sozialhierarchie und paternalistisch verfasster Führungsmodelle darstellten. Aus diesem Grund entzündeten sich an dieser Institution Konflikte, in denen jene Interessengegensätze zum Ausdruck kamen, welche die Interaktion zwischen der Arbeiterbewegung und Unternehmerverbänden insgesamt kennzeichneten. Gleichzeitig lässt sich durch diese Fallstudien nach-

weisen, dass das Essen und Trinken einen katalytischen Effekt auf die sozial-friedliche Ausgestaltung der «industriellen Beziehungen» hatte.

Das *Kapitel 6* typologisiert die betriebsinternen Verpflegungsformen von Arbeiterinnen und Arbeitern sowie Angestellten im Kontext der Fabrik. Dabei wird einerseits deutlich, wie unterschiedlich das Essen und Trinken in der Fabrik mit der Familienökonomie beziehungsweise mit dem kleinfamiliären Haushalt verzahnt war. Andererseits fällt auf, dass das Essen daheim am Familientisch und das Mitbringen von Mahlzeiten von zu Hause in die Fabrik bis weit ins 20. Jahrhundert hinein eine überragende Bedeutung hatte. Geht man der Frage nach, wieso das alltägliche Essen und Trinken in der Fabrik noch lange dermassen stark auf die Familie zentriert blieb, so müssen neben dem schmalen Budget, über das die Arbeitskräfte verfügten, die durch Unternehmer und Fabrikinspektoren geäußerten Klagen über die in der Belegschaft feststellbare Abneigung gegen gemeinsames Essen beachtet werden. Diese Widerstände gegen eine betriebliche «Gemeinschaftsverpflegung» waren primär kulturell bedingt und wurden durch die ambivalenten Auswirkungen verursacht, welche die Fabrikorganisation auf Beziehungsnetze und Kommunikationskultur hatte. Die Trennung von Erwerbsarbeit und Familienleben zentralisierte Menschen und homogenisierte ihre Interessen; gleichzeitig war das Fabrikareal der Ort, wo kulturelle Differenzen sichtbar und Mangel auf neue Weise erfahrbar und wichtig wurden. Hier konnte man sich gegenseitig gleichsam in die Töpfe sehen. Dies stellte eine latente Gefahr dar für die soziale Inszenierung von Persönlichkeit und die in Selbstbildern verankerte individuelle Wertschätzung. Denn in der Masse, in welchem das Essen in der Fabrik die Dürftigkeit des materiellen Lebensstandards der «arbeitenden Klassen» blosslegte, konnte es auch die einzelnen Arbeiterinnen und Arbeiter blossstellen. Die offenbarte Not des Lebens war dazu angetan, das virulent vorhandene proletarische Minderwertigkeitsgefühl zu individualisieren und zu akzentuieren. So lässt sich eine starke Tendenz zur Vereinzelung und zur Ingroup-Bildung konstatieren. Es ging dabei weit weniger um die Konservierung eingeübter Essgewohnheiten und eigensinniger Geschmackspräferenzen als um eine Reaktion auf die bedrohte symbolische Ordnung des Essens. Mit dem Ausbau der Kollektivverpflegung und einer neuen Pausengestaltung im Unternehmen verschwand dieses Problem in der Zwischenkriegszeit nach und nach; das Essen wurde nun zunehmend standardisiert und betriebswirtschaftlich funktionalisiert. Mit neuen Arbeitszeitmodellen – insbesondere mit der sogenannten englischen Arbeitszeit, die zunächst für Angestellte eingeführt wurde und nur noch eine kurze Mittagspause vorsah – konnten nun neue Arbeitsformen, Freizeitmodelle und kleinfamiliäre Lebensweisen aufeinander abgestimmt werden. Während Arbeiter noch lange am Mittagessen zu Hause festhielten, stellten Angestellte verstärkt auf eine komprimierte Mittagspause und einen verlängerten Feierabend um. Beide Male ging es um die Präsenz in den «eigenen vier Wänden» und um die immateriellen und psychologischen Gratifikationen, die mit der Rolle des «Familienernährers» verbunden waren.

Essen war auch politisch eine sensitive Angelegenheit. Aus der Sicht der Arbeiterbewegung wurde die Mahlzeit beim «Fabrikherrn» als Schwächezeichen wahrgenommen und zum Streitgegenstand gemacht. Die Linke qualifizierte den philanthropischen Gestus der Unternehmer als Kostensenkungsstrategie und stellte

ihm «Rechte für die Arbeiter» entgegen. *Kapitel 7* zeigt, dass diese politisch motivierte Abwehrhaltung gegen «Almosen und Geschenke» gerade beim Essen und Trinken einprägsam artikuliert werden konnte. So wurde immer wieder der Vorwurf geäußert, die «Kapitalisten» würden «ihren» Arbeiterinnen und Arbeitern den Brotkorb im Wortsinne höher hängen und sich an dem bereichern, was die ganze Belegschaft sich vom Munde absparen müsse. In dem Masse, in welchem das *collective bargaining* auf dem Arbeitsmarkt institutionalisiert und der soziale Frieden gestärkt wurde, löste sich dieser organisierte Widerstand in der Zwischenkriegszeit auf. Im vergleichsweise günstigen Mahlzeitenangebot der Kantine sah man seit den 1920er Jahren verstärkt einen willkommenen Zusatznutzen. Gleichzeitig rückte der ernährungswissenschaftliche Dissens zwischen Schulmedizin und Ernährungsreform in den Vordergrund. Der Streit um die «richtige» Ernährung schuf hohe Verständigungsbarrieren, was auch dem Status der naturwissenschaftlichen Experten auf diesem Gebiet abträglich war. Die Popularisierung «gesicherten Wissens» stiess vermehrt auf Schwierigkeiten, wofür das mehrmals gescheiterte Projekt eines «Schweizerischen Ernährungswissenschaftlichen Instituts» ein eindrückliches Beispiel ist.

Das *Kapitel 8* setzt wieder direkt bei der Mahlzeit in der Fabrik an und befasst sich mit dem SVV. 1914 von Frauen gegründet, entwickelte er sich im Verlaufe der Zwischenkriegszeit zum führenden schweizerischen Kollektivverpflegungsunternehmen. Während des Ersten Weltkrieges führte der SVV eine zunehmende Zahl von «Soldatenstuben» auf strikt alkoholfreier Grundlage. Seit 1917 übernahm er auf treuhänderischer Basis eine rasch steigende Zahl von «Arbeiterstuben», wie die Verpflegungseinrichtungen in Industrieunternehmen anfänglich genannt wurden. Indem der SVV sich als neutrale Instanz zwischen Kapital und Arbeit profilierte, bot er den Unternehmern nach dem Ersten Weltkrieg einen Ausweg aus einer politisch verfahrenen Situation und aus der klassenkämpferischen Blockierung des Wohlfahrtsgedankens. Der Leitgedanke des SVV war das Dienen, der Dienst an der Gemeinschaft. Die Organisation schöpfte ihre «dienende» Energie aus dem Konzept der *organized motherhood* und eröffnete engagierten Frauen einen neuen Wirkungsraum. Dabei ging es nicht um die Ablehnung, sondern um eine pragmatische Neuinterpretation des traditionellen Ideals der «Mütterlichkeit»: dieses sollte aus dem privaten, familiären und hauswirtschaftlichen Rahmen, auf den es bisher eingeschränkt war, herausgeführt werden. Der SVV hoffte, damit einen genuin weiblichen Zug in die Öffentlichkeit, die Politik und die Wirtschaft hineinbringen zu können, trug aber gleichzeitig zur Professionalisierung der Hauswirtschaft und zur Rationalisierung der Küchenarbeit bei. Aus diesem Grunde sollten die Kantinen nicht nur einen wichtigen Beitrag zur physischen Regeneration der Arbeitskraft leisten, sondern auch die psychische Entspannung und die Harmonisierung des Verhältnisses zwischen «oben» und «unten» fördern. Den Frauen in der SVV-Leitung war klar, dass die Versachlichung des innerbetrieblichen Herrschaftsgefüges und die Unterwerfung der Arbeitskräfte unter das Diktat maschineller Arbeitsrhythmen einen emotionalen Kontrapunkt erforderlich machten. Der SVV wollte einen temporären Familienersatz anbieten; wenigstens während der Essenszeiten sollten sich die Arbeitskräfte vom rigiden industriellen Zeitgitter befreien können. Ob sie als manuell Werktätige über die Schwelle einer «Arbeiterstube» traten oder

als Angestellte im Esssaal willkommen geheissen wurden: immer ging es darum, einen Raum zu schaffen, der sie an das (ideale) Zuhause erinnerte. Gerade weil der SVV alles daransetzte, die Ernährung nicht im Stil von Charlie Chaplins Film «Modern Times» aus dem Jahre 1936 zur fließbandmässigen Massenabfütterung verkommen zu lassen, musste er auf eine moderne, effiziente Organisation von Küche und Keller hinarbeiten. Rationalisierung und Emotionalisierung verhielten sich deshalb komplementär: die durchgreifende Rationalisierung der Mahlzeitenzubereitung setzte Zeit für die persönliche Betreuung der Gäste, das heisst für emotionale Arbeit, frei. Weil aber die Kantinenküche genau jenen Imperativen unterworfen wurde, welche die industrielle Arbeitsorganisation insgesamt prägten, bewegte sich das SVV-Personal bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts in einem Spannungsfeld zwischen traditioneller Frauenrolle und professioneller Profilierung. Mit dieser ambivalenten Strategie bereitete der SVV in den Kantinen nicht nur das Terrain für eine Integration der Arbeiterschaft in sozialpartnerschaftlich ausgestaltete industrielle Beziehungen und in eine produktivitätsorientierte Industriepolitik vor. Das Modell, das sich stark an amerikanischen Vorbildern orientierte und *dasin-plant-feeding* in der Schweiz bei Arbeitgebern und Arbeitnehmern attraktiv machte, schuf vielmehr auch die Voraussetzungen für die geschäftliche Expansion des SVV als Non-profit-Organisation.

Im *Kapitel 9* werden Mahlzeitenstatistiken des SVV analysiert. Insgesamt zeigt sich eine Ausdehnung der betrieblichen Kollektivverpflegung. Daten für die Deutschschweiz bringen beträchtliche regionale Unterschiede in der Mahlzeitenzusammensetzung zum Vorschein. Auf längere Sicht macht sich eine stärkere Individualisierung der Nachfrage und eine verhaltene Vegetabilisierung des Angebots bemerkbar. Es zeigt sich insbesondere eine starke Reagibilität der Mahlzeitenkurve auf die wirtschaftliche Konjunkturentwicklung, was den Schluss nahelegt, dass das Auswärtsessen das Budget von Arbeiter- oder Angestelltenfamilien relativ stark belastete. Durch häufigeres Essen zu Hause wurde die Ressourcenknappheit in den Familienkreis implementiert, was es ermöglichte, in Krisenzeiten zu sparen. In diesem Kontext entstand die Selbstbedienung. Am Beispiel des Selfservice, der in schweizerischen Betriebskantinen und Restaurants massgeblich auf Initiative des SVV eingeführt wurde, lässt sich der Funktions- und Bedeutungswandel gastronomischer Neuerungen illustrieren: In der schweren Wirtschaftskrise nach dem Ersten Weltkrieg zunächst als Gegenmassnahme zum Nachfrageeinbruch in den Kantinen konzipiert, wurde die Wahrnehmung dieser Innovation alsbald amerikanisiert; die individuelle Bedienung erwies sich schon in den ausgehenden 1920er Jahren als Modernisierungsindikator.

Das *Kapitel 10* behandelt den Zweiten Weltkrieg und weitet den Horizont der Untersuchung wiederum auf die gesamte Problematik der Ernährungswissenschaft und der Volksernährung aus. Im historischen Rückblick auf ein Jahrhundert Volksaufklärung erscheinen die Kriegsjahre als Kulminationspunkt einer im ausgehenden 19. Jahrhundert einsetzenden Entwicklung, in deren Verlaufe sich industriegesellschaftliche Eliten zunehmend über die zentrale Bedeutung des *human factor* für die volkswirtschaftliche Gesamtleistung bewusst wurden. In der damals herrschenden Mangelzeit wurde ein ausgeklügeltes System abgestufter Rationierung ein-

geführt; damit konnte ein ernährungswissenschaftliches Programm verwirklicht werden, das an die kühnsten Aspirationen der im ausgehenden 19. Jahrhundert verkündeten «rationellen Volksernährung» herankam: Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung fusionierten im Zeichen der «totalen Landesverteidigung» zum nationalen Selbstbehauptungs- und Modernisierungsprojekt, das Volksgesundheit, Wehrkraft und Arbeitsproduktivität garantierte und gleichzeitig zukunftssträchtige Innovationen ermöglichte. Auch wenn Hunger abgewendet werden konnte, war die Erfahrung zunehmender Knappheit prägend und förderte angesichts der grossen Ungewissheit die Angst vor dem Hunger. Die staatliche Verwaltung des Mangels und die «Anbauschlacht» ermöglichten es aber, das Gespenst der Erschöpfung der Nahrungsvorräte zu einem Vehikel nationaler Mobilisierung und institutioneller Integration zu machen und die polarisierenden Auswirkungen des sich verschärfenden Nahrungsmangels, wie sie während des Ersten Weltkrieges eingetreten waren, zu verhindern. Die Experten waren sich im klaren darüber, dass das ernährungswissenschaftliche «Massenexperiment» des Krieges im Frühjahr 1945 gerade in dem Moment abgebrochen werden konnte, in dem es zu ernsthaften Anzeichen einer Unterernährung gekommen wäre. Aus alltagsgeschichtlicher Perspektive ergaben die Rationierungsnormen und -massnahmen auch Einblicke in kultur- und regionalspezifische kulinarische Präferenzen; gleichzeitig wurden informelle Vorrechte in mikrosozialen Machtkontexten offengelegt. Insbesondere wiesen Ernährungsexperten nach, dass die Nahrungsansprüche der Männer im Vergleich zu jenen der Frauen substantiell höher waren, als dies in den abgestuften Bezugsberechtigungen auf den Nahrungsmittelkarten zum Ausdruck kam.

Die ersten Nachkriegsjahre markierten einen Paradigmenwechsel. Das abschliessende *Kapitel 11* befasst sich mit dieser Umbruchsituation und gibt einen Ausblick auf die neue Situation der 1950er und 60er Jahre. Waren die Abstufungskriterien des Rationierungssystems der Kriegsjahre noch der physiologischen Konzeption des «menschlichen Motors» verpflichtet, so verlor diese muskuläre Thermodynamik nun desto stärker an Plausibilität, je mehr die physische Arbeit auch theoretisch ihren zentralen Stellenwert als *primum movens* der industriellen Zivilisation einbüsste. Routinierte Informationsverarbeitung und kreative Kopfarbeit, die im Industrie- und Dienstleistungssektor immer wichtiger wurden, liessen sich nicht mehr in den Kategorien des Metabolismus interpretieren. In der fortschrittsimprägnierten Fluchtperspektive der «menschenleeren Fabrik», welche durch die Automatisierungsdebatte der 1950er Jahre heraufbeschworen wurde, lief der *human motor* theoretisch leer. Entsprechende Berechnungen wurden nun verstärkt für den nach wie vor arbeitsintensiven Bereich des Haushaltes und der Familie angestellt, und entsprechende Schätzungen brachten es an den Tag, dass normalbeschäftigte Hausfrauen Schwerarbeit verrichteten. Im neuen Theoriehorizont, der sich während der ersten beiden Nachkriegsjahrzehnte aufbaute, war dies nicht mehr relevant, denn die Information löste die Energie als Schlüsselkategorie ab. Eine Fortsetzung dieser Untersuchung müsste sich deshalb mit dem Aufstieg des *human computer* befassen und die reduktionistischen Konzepte analysieren, die im Menschen eine symbolische Maschine oder einen informationsverarbeitenden Apparat sahen. Diese epistemischen Brüche wurden durch Kontinuitäten in den politischen Insti-

tutionen und in der sozialen Praxis überlagert. So verlor der im 19. Jahrhundert entwickelte volkspädagogische Ernährungsdiskurs mit der Ablösung der Mangelproblematik durch jene des Überflusses seine *raison d'être* keineswegs. Was sich änderte, waren die Problemkonstellation und der Bewertungsmaßstab. Die Schwierigkeiten, auf die von Sozialmedizinerinnen und anderen Gesundheitsexperten mit zunehmender Sorge hingewiesen wurde, ergaben sich nicht mehr primär aus dem Mangel an Nahrung, sondern aus einer Fehlsteuerung der Ernährung durch irreführenden Appetit und aus konsumgesellschaftlicher Verleitung zum falschen Essen. Die quantitativen Gesichtspunkte, die im Zweiten Weltkrieg nochmals das ganze Problemlösungsdesign bestimmt hatten, wichen qualitativen Kriterien, derweil die Menge unter umgekehrten Vorzeichen zum Problem wurde. Es ging nun um Körperkontrolle und Schlankbleiben, derweil Fett zu einem Emblem für Armut wurde. Damit generierte die Massenkonsumentengesellschaft der Nachkriegszeit neue Formen der sozialen Knappheit und der kulturellen Stigmatisierung. Im individualisierten Wettbewerb um Statuspositionen erwies sich der Umgang mit Nahrung als ein zentraler Faktor. Persönliche Fitness fungierte als Türöffner für verschiedenste berufliche und private Karrieren. Nahrung wurde auf diese Weise in die «positionale Ökonomie» integriert. Zwar hatten nun alle genug; aber wie liess sich der Überfluss unter Kontrolle bringen, wenn der Blick auf Nahrung noch immer einen historischen Echoeffekt von Not und Entbehrung anklingen liess und die Lust am Essen ungebrochen blieb? Den Modellierungszwängen, die aus einem körperbezogenen Wahrnehmungstraining resultierten, vermochten sich in einer Gesellschaft, in der Nahrung nun reichlich verfügbar war, längst nicht alle zu unterwerfen. Die Problematik des Nicht-Genug-Habens und des Zurückbleibens behielt deshalb seine Virulenz. Dies zeigt, dass die Überwindung des Mangels ihre Sisyphusseite hat und dass die Erfahrung von Überfluss mit Erwartungshaltungen gekoppelt ist, die systematisch Enttäuschungen produzieren. Diese Einsicht hat mit dazu beigetragen, die illusionäre Seite des Fortschritts erkennbar zu machen. Auch wenn die Errungenschaft, die das täglich ausreichende Angebot an Nahrung bedeutet, nicht unterbewertet werden soll, gilt es doch zu sehen, dass das Essen in reichen Gesellschaften nicht einfach besser, sondern umgekehrt zur Quelle fundamentaler Irritationen und einer ganzen Anzahl neuer Probleme geworden ist.

Anhang

Fabrikgesetz und Fabrikinspektorat

Das erste Eidgenössische Fabrikgesetz von 1877 wurde auf 1878 in Kraft gesetzt; im selben Jahr traten auch die neugewählten drei Fabrikinspektoren in Aktion (vgl. Eduard Eichholzer, Die drei ersten Fabrikinspektoren, in: Industrielle Organisation, 21. Jg., 1952, Nr. 2, S. 42–44). Die Inspektoren betreuten drei, ab 1916/17 vier Kreise und veröffentlichten alle zwei Jahre (während der ersten beiden Jahre sowie zwischen 1932 und 1944 einjährlich) einen gemeinsamen, nach Kreisen unterteilten Bericht über ihre Inspektionstätigkeit. Die Berichterstattung musste sich auf die dem Fabrikgesetz unterstellten Betriebe beschränken; um die entsprechenden Vorschriften möglichst systemkonform (das heisst wettbewerbsneutral) auszugestalten, wurde in den ersten Jahrzehnten allerdings versucht, eine extensive Unterstellungspraxis durchzusetzen (vgl. Erich Gruner [Hg.], Arbeiterschaft und Wirtschaft in der Schweiz 1880–1914, Bd. I, Zürich 1987, S. 107 ff.).

Herausgegeben wurden die Fabrikinspektorenberichte vom Schweizerischen Industrie- und Landwirtschaftsdepartement, ab 1895 vom Industriedepartement, später vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement. Die folgende Zusammenstellung gibt die Kreiseinteilung und die Amtsdauer der Fabrikinspektoren wieder.

Vor der Reorganisation von 1916

- | | |
|-----------|---|
| Kreis I | ZH, UR, SZ, OW, NW, GL, ZG, SG (bis 1880: ohne Alt-Toggenburg, Untertoggenburg und Wyl), GR: Fridolin Schuler (1879–1901); H. Wegmann (1902–1915). |
| Kreis II | BE (Jura), FR, TI, VD, VS, NE, GE: Edmund Nüsperli (1879–1883); H. Etienne (1884–1889); Ami Campiche (1890–1911); Jules Maillard (1912–1915). |
| Kreis III | BE (alter Kantonsteil), LU, SO, BS, BL, SH, AI, AR, AG, TG, bis 1880 Gebiet von SG (vgl. I): Wilhelm Klein (1879–1880); E. Nüsperli (1881–1882); H. Rauschenbach (1890–1911); Reber (1912–1915). |

Nach der Reorganisation von 1916

- | | |
|----------|---|
| Kreis I: | BE (Jura), FR, VD, VS, NE, GE: J. Maillard (1916–1932); Amrel de Kaenel (1933–1950). |
|----------|---|

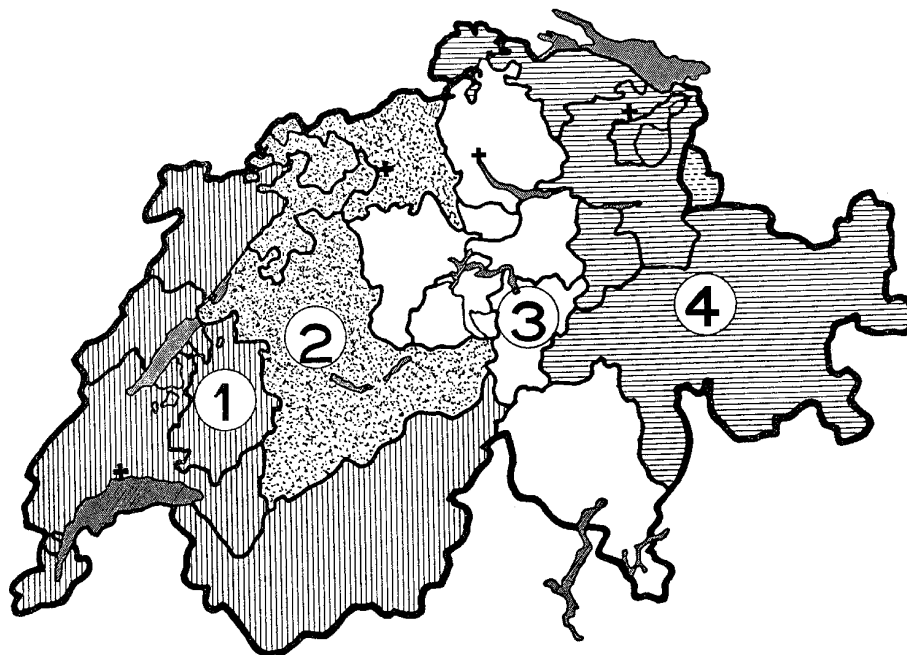


Abb. 76: Das Eidgenössische Fabrikinspektorat nach der Reorganisation von 1916. (BFI 1949/50, S. 215)

- Kreis II BE (ohne Jura), SO, BS, BL, AG:
H. Rauschenbach (1916–1929); Erminio Lehner (1930–1950 ff.).
- Kreis III ZH, LU, UR, SZ, OW, NW, ZG, TI:
H. Wegmann (1916–1932); Werner Sulzer (1933–1950 ff.).
- Kreis IV GL, SH, AI, AR, SG, GR, TG:
E. Isler (1916–1940); Rudolf Reinacher (1942–1950 ff.).

Zwischen 1896 und 1913 enthielt die Publikation auch die Berichte der Eidgenössischen Bergwerksinspektoren J. B. Rocco (1896–1901) und F. Escher (1902–1913). Für die Jahre nach 1944 ist der Bericht des Arbeitsarztes des BIGA beigelegt. In den «Berichten der Kantonsregierungen über die Ausführung des Bundesgesetzes betr. die Arbeit in den Fabriken» (erstmalig für die Jahre 1878–1882, Schaffhausen 1883) finden sich Zusammenstellungen jener Punkte, die zu Diskussionen beziehungsweise Konflikten Anlass gaben.

Verpflegungseinrichtungen des SVV bis 1950

Alle Einrichtungen sind nach dem Jahr ihrer Eröffnung in alphabetischer Reihenfolge aufgenommen.

Einrichtungen, die nicht zum engeren Bereich der Industrie und des Gewerbes gehören: AH Arbeiter- und Arbeiterinnenheim; BV = Bundesverwaltung; DMP = Direktion der Militärflugplätze; ETH = Eidgenössische Technische Hochschule; SPV = Schweizerische Postverwaltung; SBB = Schweizerische Bundesbahnen; VH = Volkshaus/Volksküche

l. E. = letzte Erwähnung; keine offizielle Mitteilung über Schliessung.

wb. = nach 1950 weiterbestehend.

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|--|--------------|-----------|-----------|-------------|
| Alkoholfreies Volkshaus zum «Winkelried», Viscose-Fabrik Emmenbrücke | Emmenbrücke | VH | vor 1921 | 1932 |
| Arbeiterinnenheim Ennenda AG, vorm. Fröhlich, Brunschwiler & Co. | Ennenda | AH | vor 1921 | 1921 l. E. |
| Arbeiterinnenheim der Wolltuchfabrik Hefti & Co. | Luchsingen | AH | vor 1921 | 1925 |
| Arbeiterküche der Weberei Sernfthal AG | Engi | | vor 1921 | 1925 l. E. |
| Arbeiterstube der Berner Elektrochemischen Werke AG | Wimmis | | vor 1921 | 1921 l. E. |
| Arbeiterstube der Eisen- u. Stahlwerke Oehler & Co. AG | Aarau | | vor 1921 | wb. |
| Arbeiterstube der HH. Fritz & Caspar Jenny | Ziegelbrücke | | vor 1921 | 1935 |
| Arbeiterstube der Motorwagenfabrik Berna AG | Olten | | vor 1921 | 1925 |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|--------------------|--------------------------------------|-------------------|--------------|
| Arbeiterstube der Seidenfabrik Stünzi Söhne AG | Zürich-Wollishofen | | vor 1921 | 1935 |
| Arbeiterstube der Spinnerei u. Weberei Glattfelden | Glattfelden | ab 1948 Wohlfahrts- haus | vor 1921, 1948 | 1938, wb. |
| Arbeiterstube «Waldau», Habis-Textil AG | Flawil | | vor 1921 | wb. |
| Arbeiterstube der Weberei Grüneck | Grüneck-Müllheim | | vor 1921 | 1935 |
| Arbeiterstube der Zürcher Papierfabrik a. d. Sihl | Zürich | | vor 1921 | 1925 |
| Baumann & Roeder | Schlieren | | vor 1921 | 1921 |
| Blumer & Biedermann AG | Freienstein | | vor 1921 | 1921 |
| Bucher-Gujer | Niederweningen | AH | vor 1921 | 1921 l. E. |
| Electrocarbon AG | Niederglatt | | vor 1921 | 1921 |
| Electrochemische Werke Gurtnellen | Gurtnellen | AH | vor 1921 | 1921 l. E. |
| Jenny-Kunz | Aarau | | vor 1921 | 1921 l. E. |
| Städtische Volksküche | Biel | VH | vor 1921 | wb. |
| Stickerei His & Cie. AG | Murgenthal | | vor 1921 | 1924 |
| Studentenmittagstisch der Universität Zürich | Zürich | VH | vor 1921 | 1920 l. E. |
| Volksheim Stein a. Rh. | Stein a. Rh. | VH | vor 1921 | 1924 |
| Weberei Wängi AG | Wängi | | vor 1921 | 1921 l. E. |
| Wohlfahrtshaus der Cellulosefabrik Attisholz AG | Attisholz | | vor 1921, 1950 | 1932, wb. |
| Wohlfahrtshaus «Hirschen», Boller, Winkler & Cie., Spinnerei u. Webereien | Turbenthal | VH | vor 1921 | wb. |
| Wohlfahrtshaus zum «Jonahof», Maschinenfabrik Rüti | Rüti | VH, ab 1939 alkoholfreies Restaurant | vor 1921 | wb. |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|-----------------|-----------------------------|-----------|-------------|
| Wohlfahrtshaus «Klosterküche», AG J. J. Rieter & Co., Maschinenfabrik | Winterthur-Töss | | vor 1921 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Maschinenfabrik Gebr. Bühler | Niederuzwil | VH | vor 1921 | wb. |
| Alkoholfreies Volkshaus zur «Au» | Langnau a. A. | VH | 1921 | 1944 |
| Alkoholfreies Volksheim zum «Windegg» | Horgen | VH | 1921 | wb. |
| Arbeiterstube der Schweiz. Bindfadenfabrik Schaffhausen | Flurlingen | ab 1939 Wohlfahrts- haus | 1921 | wb. |
| Kantine der Uhrenfabrik Langendorf | Langendorf | VH, ab 1925 Kasino | 1921 | 1927 |
| Speiseanstalt der Société de la Viscose Suisse | Emmenbrücke | | 1921 | wb. |
| Alkoholfreies Restaurant zum «Baumgarten», AG Kraftwerk Wäggitthal | Siebenen | | 1922 | 1925 |
| Arbeiterstube «Falz», AG Kraftwerk Wäggitthal | Vorderthal | | 1922 | 1925 |
| Arbeiterstube «Rempen», AG Kraftwerk Wäggitthal | Rempen | | 1922 | 1925 |
| Sanatorium «Du Midi», Schweiz. Betriebs- krankenkassenverband | Davos-Platz | Kurbetrieb | 1922 | 1925 |
| Wohlfahrtshaus der Jura-Cement-Fabriken Wildeggen | Wildeggen | | 1922 | 1928 l. E. |
| Wohlfahrtshaus «Neugut», Seidenzwirnerei Zwicky & Co. | Wallisellen | | 1922 | wb. |
| Wohlfahrtshaus, Sandoz AG | Basel | | 1922 | wb. |
| Wohlfahrtshaus «Schmelzhof», L. von Roll'sche Eisenwerke AG | Klus-Balsthal | | 1922 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Tavannes Watch Comp. | Tavannes | | 1922 | 1924 |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|------------------|--------------------|---------------|--------------|
| Alkoholfreies Restaurant «Löwen», Schweiz. Wagons- und Aufzügefabrik AG | Schlieren | | 1923 | wb. |
| Beamtenkasino der Société de la Viscose Suisse | Emmenbrücke | | 1923 | wb. |
| Crêmerie du Cercle des Sports, Vidy-Stade | Lausanne | | 1923 | 1927 |
| Foyer der Aluminium- Industrie AG | Chippis | | 1923, 1944 | 1929, wb. |
| Kantine der Aluminium- Industrie AG | Chippis | | 1923 | 1929 |
| Kantine des Eisenbergwerks Gonzen AG | Sargans | | 1923 | 1925 |
| Wohlfahrtshaus der S. A. des Câbleries et Tréfileries | Cossonay-Gare | | 1923 | wb. |
| Eidg. Speiseanstalt | Thun | | 1924 | wb. |
| Speiseanstalt der Eidg. Munitionsfabrik | Altdorf | | 1924 | wb. |
| Speiseanstalt der Eidg. Pulverfabrik Wimmis | Wimmis | | 1924 | wb. |
| Speiseanstalt der Société de la Viscose Suisse | Heerbrugg-Widnau | | 1924 | 1946 1. E. |
| Wohlfahrtshaus «ASSA», Uhrenfabrik A. Schild S. A. | Grenchen | | 1924 | wb. |
| Wohlfahrtshaus «Dampf- hammer», SBB-Werkstätte | Olten | SBB | 1925 | wb. |
| Arbeiterstube der Seiden- weberei Kleinlaufenburg AG | Kleinlaufenburg | | 1926 | 1932 |
| Grimsel-Hospiz der Kraft- werke Oberhasli AG | Grimsel | AH und Herberge | 1926 | 1929 1. E. |
| Evangelisches Mädchenheim der Vereinigten Webereien Sernftal und Azmoos | Engi-Hinterdorf | AH | 1926 | 1928 1. E. |
| Mädchenheim Kollermühle der Spinnerei und Weberei AG | Zug | AH | 1926 | 1926 |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|--|------------------------|---------------------------------|---------------|---------------|
| Mädchenheim der Seidenstoffwebereien, vorm. Gebr. Näf AG | Affoltern a. A. | AH | 1926 | 1933 |
| Mädchenheim der Vigogne-Spinnerei Pfyn AG | Pfyn | AH, ab 1933 Wohlfahrts- haus | 1926 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Porzellanfabrik Langenthal AG | Langenthal | | 1926 | wb. |
| Kantine der Maschinenfabrik Schweizer AG | Horgen-Oberdorf | ab 1948 Wohlfahrts- haus | 1927 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Firma Lang & Co. | Reiden | | 1927 | 1930 l. E. |
| Wohlfahrtshaus «Löwen», Löw-Schuhfabrik AG | Oberaach | VH | 1927, 1939 | 1937, 1947 |
| Wohlfahrtshaus «Luegeten» der Spinnerei Murg AG | Murg | | 1927 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Micafil AG | Zürich-Altstetten | | 1927 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Möbelfabrik J. H. Läubli AG | Sarnen | | 1927 | 1941 l. E. |
| Wohlfahrtshaus Pension «Schäfli», Heer & Co. AG | Oberuzwil | AH | 1927 | wb. |
| Wohlfahrtshaus «Waldheim», Kraftwerke Ryburg-Schwörstadt AG | Ryburg | | 1927 | 1931 |
| Alkoholfreies Restaurant «Schadau» | Thun | | 1928 | 1929 l. E. |
| Auslandschweizer-Ferienheim, Schloss Rhäztüns | Rhäztüns | Herberge (saisonal) | 1928 | 1940 |
| Bäderheilstätte «Schiff», Schweiz. Unfallversicherungsanstalt Luzern | Baden | Kurbetrieb | 1928 | wb. |
| Kantine der Mech. Seidenstoffweberei Alfred Mäder | Rötteln b. Lörrach (D) | | 1928 | 1941 |
| Kantine der SOB | Samstagern | | 1928 | 1940 |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|---------------|----------------------------|-----------|-------------|
| Kantine der Steckborn Kunstseide AG | Steckborn | | 1928 | wb. |
| Mädchenheim «Schloss Hard», Steckborn Kunstseide AG | Ermatingen | AH | 1928 | 1931 |
| Mädchenheim der Steckborn Kunstseide AG | Steckborn | AH | 1928 | 1930 l. E. |
| Pension «Schweizerhaus» des Evangelischen Gemeinde- Vereins Rapperswil-Jona | Klosters-Dorf | Herberge (saisonal) | 1928 | wb. |
| Speiseanstalt der Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG | Kilchberg | | 1928 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB | Chiasso | SBB | 1928 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB, Personenbahnhof | Olten | SBB | 1928 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Alpina AG Lederfabrik | Gümligen | | 1928 | 1931 |
| Wohlfahrtshaus der Dr. A. Wander AG | Neuenegg | | 1928 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Firma Trümpler & Söhne | Oberuster | | 1928 | 1933 |
| Wohlfahrtshaus der HH. Hermann Bühler & Co. | Sennhof | | 1928 | 1932 |
| Wohlfahrtsküche der Seidenstoffwebereien, vorm. Gebr. Näf AG | Küttigen | | 1928 | 1931 l. E. |
| Kantine der Gfeller AG Apparatefabrik | Flamatt | | 1929 | wb. |
| Kantine und Mädchenheim der Schuhfabrik Brüttisellen, Walder & Co. | Brüttisellen | AH, ab 1935 nur Kantine | 1929 | wb. |
| Kantine der Tuchfabrik Pfenninger & Cie. AG | Wädenswil | | 1929 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB | Aarau | SBB | 1929 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB | Erstfeld | SBB | 1929 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB | Luzern | SBB | 1929 | wb. |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|--------------|-------------------------------------|---------------|--------------|
| Arbeiterinnenheim der HH. Gessner & Co. AG | Wädenswil | AH | 1930 | 1932 |
| Foyer der S. A. Le Coultre & Cie. | Le Sentier | | 1930 | 1946 |
| Kantine Alfred J. Amsler & Cie., Maschinenfabrik | Schaffhausen | | 1930 | 1933 |
| Kantine der S. A. Louis Brandt & Frère Omega Watch Co. | Biel | ab 1949 Wohlfahrts- haus | 1930 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB | Bellinzona | SBB | 1930 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB | Muttenz | SBB | 1930 | wb. |
| Speiseräume der Sihlpost | Zürich | SPV | 1930 | wb. |
| Studentenheim an der ETH | Zürich | ETH | 1930 | wb. |
| Baukantine, Erweiterungsbau des Kinderspitals | Zürich | | 1931 | 1933 1. E. |
| Baukantine, Neubau der Kranken- und Diakonissenanstalt Neumünster | Zollikerberg | | 1931 | 1933 1. E. |
| Kantine der Chocolat Tobler AG | Bern | ab 1939 alkoholfreies Restaurant | 1931 | 1940 |
| Kantine der Genossenschaft Migros | Zürich | | 1931 | wb. |
| Kantine der J. R. Geigy AG, Basel | Grenzach (D) | | 1931, 1946 | 1942, wb. |
| Speiseanstalt der SBB | Arth-Goldau | SBB | 1931 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB | Winterthur | SBB | 1931 | wb. |
| Baukantine, Cement- und Kalkfabriken R. Vigier AG | Reuchenette | | 1932 | 1933 |
| Baukantine, Neubau des Kunstmuseums | Basel | | 1932 | 1934 1. E. |
| Baukantine, Neubau der Pauluskirche | Zürich | | 1932 | 1933 1. E. |
| Baukantine, Schulhausbau Wipkingen | Zürich | | 1932 | 1933 1. E. |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|--------------------|-----------|-----------|-------------|
| Baukantine, Sportplatz Stadion St. Jakob | Basel | | 1932 | 1934 1. E. |
| Kantine der Färberei & Appretur Schusterinsel GmbH | Weil a. Rh. (D) | | 1932 | 1941 |
| Wohlfahrtshaus der Brown, Boveri & Co. AG | Münchenstein | | 1932 | 1935 |
| Kantine im Lagerhaus der Oscar Weber AG | Zürich-Binz | | 1933 | wb. |
| Wohlfahrtshaus «Orlinhus», Maschinenfabrik Oerlikon | Zürich-Örlikon | | 1933 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Schuhfabrik Hug & Co. | Dulliken | | 1933 | 1935 |
| Wohlfahrtshaus «Sonne», Maschinenfabrik Häny & Co. | Obermeilen | | 1933 | 1937 |
| Alkoholfreies Restaurant und Pension «Gibbon» der Genossenschaft Christl. Jungmännerheim, Petit Chêne 3 | Lausanne | | 1934 | 1936 1. E. |
| Baukantine, Neubau der Evangelischen Kirche | Luzern | | 1934 | 1934 1. E. |
| Baukantine, Neubauten an der ETH | Zürich | | 1934 | 1935 1. E. |
| Baukantine, Schulhausbau | Zürich-Seebach | | 1934 | 1934 1. E. |
| Baukantine, Städtische Tramhalle | Zürich-Örlikon | | 1934 | 1935 1. E. |
| Hotel «Foyer Suisse», Bedford Way 12–15, Russell Square, ab 1941 49, Putney Hill, S. WB. 15 | London (GB) | Herberge | 1934 | 1942 |
| Postdienstküche Hauptpost | St. Gallen | SPV | 1934 | wb. |
| Postküche Hauptbahnhof | Bern | SPV | 1934 | wb. |
| Baukantine, neue protestantische Kirche | Zürich-Wollishofen | | 1935 | 1936 1. E. |
| Baukantine, Schulhausbau | Zürich-Altstetten | | 1935 | 1937 1. E. |
| Baukantine, Schweiz. Pflegerinnenschule | Zürich | | 1935 | 1935 1. E. |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|--|------------------------|------------------------|-----------|-------------|
| Baukantine, Weinbergli Genossenschaftsbauten | Luzern | | 1935 | 1935 l. E. |
| Logierhaus der Portland Cementfabrik | Liesberg | | 1935 | 1936 l. E. |
| Oberst von Sprecher Haus, Ski- und Ferienheim S Bat. 5 | Davos-Wolfgang | militärische Zwecke | 1935 | 1946 |
| Speiseanstalt der SBB, Personenbahnhof | Basel | SBB | 1935 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Ciba AG | Basel | | 1935 | wb. |
| Hotel «Hospiz» und Herberge zur «Heimat» | Winterthur | Herberge | 1936 | 1946 |
| Wohlfahrtshaus der A. G. R. und E. Huber, Schweiz. Kabel-, Draht- und Gummiwerke | Pfäffikon ZH | | 1936 | wb. |
| Baukantine, Glattvertiefung | Rohrhof bei Glattbrugg | | 1937 | 1939 |
| Baukantine, Glattvertiefung | Unteropfikon | | 1937 | 1939 |
| Dienstküche der Brandwache der Stadt Zürich, Manessestrasse | Zürich | | 1937 | 1944 |
| Hotel «Augustinerhof», St. Peterstrasse 8 | Zürich | Herberge | 1937 | wb. |
| Kantine der Selve & Co., Schweizerische Metallwerke | Thun | | 1937 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Schweiz. Lokomotiv- & Maschinenfabrik | Winterthur | | 1937 | wb. |
| Baukantine, Neubau Kinderspital | Zürich | | 1938 | 1938 l. E. |
| Meta Heusser-Heim | Hirzel | Herberge (saisonal) | 1938 | 1942 |
| Internat der Modetheater AG | Zürich | Heim für Auszubildende | 1938 | 1939 l. E. |
| Wohlfahrtshaus der Oris Watch Co. S. A. | Hölstein | | 1938 | wb. |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|-----------------|---------------------------------|-----------|-------------|
| Wohlfahrtshaus der Schweiz. Isola-Werke | Breitenbach | | 1938 | wb. |
| Kantine der Handschin & Ronus AG | Liestal | | 1939 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Tuchfabrik Wädenswil AG | Wädenswil | | 1939 | wb. |
| Alkoholfreies Volksheim «Rosengarten» | Thalwil | VH | 1940 | wb. |
| Betriebskantine, Direktion der Militärflugplätze | Dübendorf | DMP | 1940 | wb. |
| Kantine der AG Floretspinnerei Ringwald AG | Niederschönthal | | 1940 | wb. |
| Kantine der Eidg. Konstruktionswerkstätten Thun | Emmen | | 1940 | 1941 l. E. |
| Kantine des Eidg. Kriegsernährungsamtes | Bern | BV | 1940 | 1945 l. E. |
| Kantine der Geigy-Werke Schweizerhalle AG | Schweizerhalle | | 1940 | wb. |
| Kantine der Maag Zahnräder und Maschinen AG | Zürich | | 1940 | wb. |
| Kantine der Reishauer-Werkzeuge AG | Zürich | | 1940 | wb. |
| Kantine und Restaurant, Flughafen der Dornier-Werke AG | Altenrhein | | 1940 | 1949 |
| Kantine der Schweizerischen Bankgesellschaft | Zürich | | 1940 | 1941 l. E. |
| Kantine der Werkzeugmaschinenfabrik Oerlikon, Bürhle & Co. | Zürich-Oerlikon | ab 1943 Wohlfahrts- haus | 1940 | wb. |
| Mädchenheim der Spinnerei Letten AG | Glattfelden | AH, ab 1941 Wohlfahrts- haus | 1940 | wb. |
| Mittagsverpflegungsstätten der Bundesverwaltung (Bernerhof, Hauptpost, Landestopographie) | Bern | BV | 1940 | 1941 l. E. |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|----------------|-----------|-----------|-------------|
| Châlet «Spitzhorn» der B. L. V. G. | Saanen | | 1941 | wb. |
| Kantine der Aluminium- werke AG | Rorschach | | 1941 | wb. |
| Kantine der Kammwoll- spinnerei Chessex & Cie. | Schaffhausen | | 1941 | wb. |
| Kantine der Kern & Co. AG | Aarau | | 1941 | wb. |
| Kantine der L. von Roll'schen Eisenwerke AG | Gerlafingen | | 1941 | wb. |
| Kantine der PKZ Burger-Kehl & Co. AG | Zürich | | 1941 | wb. |
| Kantine der Schweiz. Draht- und Gummiwerke | Altdorf | | 1941 | 1946 l. E. |
| Wohlfahrtshaus der Dr. A. Wander AG | Bern | | 1941 | wb. |
| Kantine der ACCUM AG | Gossau | | 1942 | wb. |
| Kantine der Autophon AG | Solothurn | | 1942 | wb. |
| Kantine der Elektrodenfabrik | Zürich-Örlikon | | 1942 | wb. |
| Kantine der Tuchfabrik Sevelen AG | Sevelen | | 1942 | wb. |
| Speiseanstalt des Eidg. Flugzeugwerkes | Emmen | | 1942 | wb. |
| Speiseanstalt der Eidg. Waffenfabrik | Worblaufen | | 1942 | 1946 |
| Wohlfahrtshaus der Möbel- fabrik Georg Läubli AG | Sarnen | | 1942 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Zellweger AG | Uster | | 1942 | wb. |
| Foyer der S. A. Le Coultre & Cie. et Jaeger | Le Pont | AH | 1943 | 1944 |
| Kantine der St. Galler Feinwebereien AG | Lichtensteig | | 1943 | 1947 |
| Speiseanstalt der SBB, Rangierbahnhof | Olten | SBB | 1943 | wb. |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|------------------|-----------|-----------|-------------|
| Speiseanstalt der SBB, Solothurnerstrasse | Basel | SBB | 1943 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB, Villette | Bern | SBB | 1943 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB, Weyermannshaus | Bern | SBB | 1943 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Cece-Graphitwerk AG | Zürich-Affoltern | | 1943 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Schweiz. Industriege- sellschaft | Neuhausen | | 1943 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Waffenfabrik Solothurn AG | Solothurn | | 1943 | wb. |
| Betriebskantine, Direktion der Militärflugplätze | Magadino | DMP | 1944 | 1947 |
| Betriebskantine, Direktion der Militärflugplätze | Meiringen | DMP | 1944 | wb. |
| Kantine Leopold Scheer | Zürich-Binz | | 1944 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB, Güterbahnhof | Zürich | SBB | 1944 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Friedrich Steinfels AG | Zürich | | 1944 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Schweiz. Sodafabrik | Zurzach | | 1944 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Schweiz. Sprengstoff AG Cheddite | Isleten | | 1944 | wb. |
| Betriebskantine, Direktion der Militärflugplätze | Ennetbürgen | DMP | 1945 | wb. |
| Betriebskantine, Direktion der Militärflugplätze | Interlaken | DMP | 1945 | wb. |
| Betriebskantine, Direktion der Militärflugplätze | Lodrino | DMP | 1945 | 1947 |
| Kantine der Cigaretten- fabrik Memphis AG | Dübendorf | | 1945 | wb. |
| Kantine der Raduner & Co. AG | Horn | | 1945 | wb. |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|---|----------------|-----------|-----------|-------------|
| Speiseanstalt der SBB, Lokomotiv-Remise | Zürich | SBB | 1945 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Ciba AG, Basel | Monthey | | 1945 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Spin- nerie «Felsenau» der Firma Gugelmann & Cie. AG | Bern | | 1945 | wb. |
| Betriebskantine, Direktion der Militärflugplätze | Locarno | DMP | 1946 | 1947 l. E. |
| Casino der Berneralpen- Milchgesellschaft Stalden | Konolfingen | | 1946 | wb. |
| Kantine, F. Hefti & Co. AG | Hätzingen | | 1946 | wb. |
| Kantine der Färberei Terlinden & Co. | Küsnacht ZH | | 1946 | wb. |
| Kantine der HACO-Gesellschaft AG | Gümligen | | 1946 | wb. |
| Kantine der Industrie- gesellschaft für Schappe | Arlesheim | | 1946 | wb. |
| Kantine der Mech. Seiden- stoffweberei | Schönenberg TG | | 1946 | wb. |
| Kantine der Metallwaren- und Aluminiumwarenfabrik P. & WB. Blattmann | Wädenswil | | 1946 | wb. |
| Kantine der Tuchfabrik Schild AG | Liestal | | 1946 | wb. |
| Kantine der Tuch- und Woldeckenfabrik Aebi & Zinsli | Sennwald | | 1946 | wb. |
| Personalkantine der ETA und ETERNA | Grenchen | | 1946 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB, Eilgutgebäude | Zürich | SBB | 1946 | wb. |
| Wohlfahrtshaus «Höckli» der Adolf Feller AG | Horgen | | 1946 | wb. |
| Kantine der Dätwyler AG | Altdorf | | 1947 | wb. |

| Verpflegungseinrichtung | Ort | Bemerkung | Eröffnung | Schliessung |
|--|--------------|---------------------|-----------|-------------|
| Kantine der Industrie-Gesellschaft für Schappe, Spinnerei | Grellingen | | 1947 | wb. |
| Kantine der Tuch AG | Luzern | | 1947 | wb. |
| Kantine der Vereinigten Kammgarnspinnereien Schaffhausen und Derendingen | Derendingen | | 1947 | wb. |
| Kantine der Vereinigten Kammgarnspinnereien Schaffhausen und Derendingen | Schaffhausen | | 1947 | wb. |
| Kantine der Zwirneri Stropfel AG | Turgi | | 1947 | wb. |
| Speiseanstalt der SBB, Bahnhof | Biasca | SBB | 1947 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Ri-Ri-Werk AG | Mendrisio | | 1947 | 1949 |
| Kantine der Fabrik für Firestone-Produkte AG | Pratteln | | 1948 | wb. |
| Kantine der Schindler Elektromotoren- und Apparatefabrik AG | St. Gallen | | 1948 | wb. |
| Militärkantine, Waffenplatz | Kloten | militärische Zwecke | 1948 | 1949 |
| Speiseanstalt der SBB, Güterbahnhof Wolf | Basel | SBB | 1948 | wb. |
| Wohlfahrtshaus der Buss AG, Basel | Pratteln | | 1948 | wb. |
| Hotel Rhätia | Davos-Platz | Herberge | 1949 | wb. |
| Kantine Dr. Walter Mäder, Baden, Lack- und Farbenfabrik AG | Killwangen | | 1949 | wb. |
| Kantine der Schweiz. Sprengstoff-Fabrik AG | Dottikon | | 1949 | wb. |
| Erfrischungsraum PTT, Engehaldestr. 35 | Bern | SPV | 1950 | wb. |
| Wohlfahrtshaus, Lonza AG | Visp | | 1950 | wb. |

Verzeichnis der Abbildungen, Figuren und Tabellen

Abbildungen

| | | |
|------------|---|-----|
| Abb. 1 | Anleitung zur rationellen Ernährung | |
| Abb. 2 | Rechnungsaufgaben für die Hausfrau | 111 |
| Abb. 3 | Erhebungen über Haushaltsbudgets und Ernährungsverhältnisse bis zum Ersten Weltkrieg | 129 |
| Abb. 4 | Kalorien und Nährstoffe: Standardnormen und Konsum | 150 |
| Abb. 5–40 | Abbildungsteil 1, S. 165–184 | |
| Abb. 41 | Merkblatt der Sandoz AG | 197 |
| Abb. 42 | Mahlzeitenrhythmus und Leistungsfähigkeit, 1963, | 251 |
| Abb. 43 | Petition im SVV-«Korrespondenzblatt» 1929. | 290 |
| Abb. 44 | Neuer Name für alte Rezepte. | 294 |
| Abb. 45 | Die SVV-Leitung als Scharnier zwischen Arbeitswissenschaft und schweizerischer Industrie | 324 |
| Abb. 46 | Menupläne an Werktagen für SVV-Fabrikantinnen 1920. | 342 |
| Abb. 47 | Menupläne an Festtagen für SVV-Fabrikantinnen 1923/24. | 344 |
| Abb. 48–66 | Abbildungsteil 2, S. 371–382 | |
| Abb. 67 | Lebensmittelrationierungsmassnahmen in der Schweiz 1939–1948 | 391 |
| Abb. 68 | Mitteilungsblatt der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung vom Februar 1943 | 396 |
| Abb. 69 | Auflösung der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung | 397 |
| Abb. 70 | Berechnungen von Albert Jung zur ernährungsphysiologischen Bedarfsskala | 419 |
| Abb. 71 | Kalorienbedarf nach Alter, Grösse, Gewicht und Tätigkeit. | 420 |
| Abb. 72 | Das System der abgestuften Rationierung | 426 |
| Abb. 73 | B-Karte mit billigeren Nahrungsmitteln | 426 |
| Abb. 74 | Ausstellungstafel über regionale Ernährungsgewohnheiten | 427 |
| Abb. 75 | Gesamtkalorienverbrauch der Hausfrau: täglicher Zeit- und Energieaufwand | 441 |
| Abb. 76 | Das Eidgenössische Fabrikinspektorat nach der Reorganisation von 1916 | 468 |

FIGUREN

| | | |
|--------|--|-----|
| Fig. 1 | Einkommenshöhe und Ausgaben für Nahrungsmittel, 1912 | 152 |
| Fig. 2 | Ausgabenkategorien in Haushaltsrechnungen von Arbeiterfamilien, 1905–1989 | 153 |
| Fig. 3 | Ausgabenkategorien in Haushaltsrechnungen von Angestelltenfamilien, 1912–1989 | 153 |
| Fig. 4 | Streuung von Ausgabenkategorien bei Arbeiter- und Angestelltenfamilien, 1936/38 | 157 |
| Fig. 5 | Streuung von Ausgabenkategorien bei Metallarbeiterfamilien, 1905 | 159 |

| | | |
|-----------------|---|-----|
| Fig. 6 | Streuung von Ausgabenkategorien für Jahreseinkommen von 4000–5000 Fr., 1936/38 | 159 |
| Fig. 7 | Vergleich der Nahrungsausgaben bei Arbeiterfamilien und Angestellten-/Beamtenfamilien, 1936/37 | 161 |
| Fig. 8 | Ausgaben für Mahlzeiten ausser Haus, 1936/37 | 163 |
| Fig. 9 | Kantine der Sandoz AG, Basel, November 1923–Dezember 1929 | 193 |
| Fig. 10 | Kantine der Sandoz AG, Basel, 1924–1929 | 194 |
| Fig. 11 | Kantine der Sandoz AG, Basel, November 1923–Dezember 1929 | 195 |
| Fig. 12 | Aufwärmeinrichtungen, Speiseräume und Kantinen in schweizerischen Industriebranchen, 1914 | 244 |
| Fig. 13 | SVV Soldatenstuben und Fabrikkantinen, 1915–1950 | 295 |
| Fig. 14 | SVV-Fabrikkantinen: Umsatzwachstum und Grösse, 1920–1947 | 296 |
| Fig. 15 | Wohlfahrtseinrichtungen und SVV-Fabrikkantinen in der Schweiz, 1920–1951 | 297 |
| Fig. 16 | SVV-Fabrikkantinen und Nettosozialprodukt der Schweiz, 1924–1937 | 299 |
| Fig. 17 | Kantine Gebr. Bühler Uzwil, 1924–1937 | 299 |
| Fig. 18 | Struktur der Mahlzeiten in SVV-Fabrikkantinen, 1920–1921 und 1924–1928 | 334 |
| Fig. 19 | Entwicklung der Mahlzeiten in SVV-Fabrikkantinen, 1920–1921 und 1924–1928 | 335 |
| Fig. 20 | Struktur des Nahrungsmittelverbrauchs in SVV-Fabrikkantinen, 1925–1951 | 337 |
| Fig. 21 | Anteil einzelner Produktkategorien am Gesamtverbrauch der SVV-Fabrikkantinen, 1925–1951 | 337 |
| Fig. 22 | A-la-carte-Menus in SVV-Kantinen, 1927/28 | 354 |
| Fig. 23 | A-la-carte-Menus in der Kantine Gebr. Bühler Uzwil im Konjunkturverlauf, 1929–1937 | 360 |
| Fig. 24 | Anteil der vegetabilen Kalorien an der Ernährung in verschiedenen Ländern: Vorkriegskonsum einer «typischen Familie» im Vergleich zu den Kriegsjahren | 405 |
| Fig. 25 | Konsum verschiedener Nahrungsmittel, 1943–1946 | 409 |
| Fig. 26 | Rationierung und soziale Nivellierung, 3. Quartal 1943 | 431 |
| Fig. 27 | Ernährung und industrielle Produktion in Deutschland, 1936–1953 | 438 |
| Tabellen | | |
| Tab. 1 | Jahreskonsum von Arbeiterfamilien in verschiedenen Ländern | 153 |
| Tab. 2 | Verbrauchsstatistik von SVV Betriebskantinen, 1924 | 339 |

Abkürzungsverzeichnis

| | |
|-------|---|
| BAR | Schweizerisches Bundesarchiv, Bern |
| BFI | Berichte der (eidgenössischen) Fabrikinspektoren |
| BIGA | Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit |
| BRB | Bundesratsbeschluss |
| BV | (Schweizerische) Bundesversammlung |
| BWI | Betriebswissenschaftliches Institut an der ETH |
| DINTA | Deutsches Institut für technische Arbeitsschulung, Düsseldorf; Deutsches Institut für nationalsozialistische technische Arbeits- schulung (ab 1935) |
| DSR | Département Social Romand |
| EDI | Eidgenössisches Departement des Innern |
| EEK | Eidgenössische Kommission für Ernährung; Eidgenössische Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle |
| EGA | Eidgenössisches Gesundheitsamt; heute: Bundesamt für Gesund- heitswesen |
| EKEA | Eidgenössisches Kriegsernährungsamt |
| EKKE | Eidgenössische Kommission für Kriegsernährung |
| ETH | Eidgenössisch Technische Hochschule, Zürich |
| EVD | Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement |
| IAA | Internationales Arbeitsamt |
| Jb | Jahresbericht |
| Kb | Korrespondenzblatt |
| Saffa | Schweizerische Ausstellung für Frauenarbeit, Zürich 1928 |
| SfRW | Sektion für Rationierungswesen (des EKEA) |
| SGG | Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft |
| SMUV | Schweizerischer Metall- und Uhrenarbeiter-Verband |
| StABS | Staatsarchiv Basel-Stadt |
| StAZH | Staatsarchiv des Kantons Zürich |
| SVS | Schweizer Verband Soldatenwohl (Vorläufer des SVV) |
| SVV | Schweizer Verband Volksdienst |
| SZVSt | Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und Statistik (1945 ff.); Zeitschrift für schweizerische Statistik (1865–1915); Zeitschrift für schweizerische Statistik und Volkswirtschaft (1916–1944) |

Anmerkungen

Kapitel 1

- 1 Jean-Louis Flandrin/Massimo Montanari (Hg.), *Histoire de l'alimentation*, Paris 1996, S. 14.
- 2 Eine Ausnahme in der Schweiz stellen die auf einer Integration von volkskundlichen und sozialhistorischen Ansätzen beruhenden Untersuchungen Rudolf Brauns dar.
- 3 Gerd Spittler, *Handeln in einer Hungerkrise und die grosse Dürre von 1984*, Wiesbaden 1989.
- 4 Clifford Geertz, *Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme*, Frankfurt a. M. 1983, S. 9.
- 5 Gerhard Neumann, *Das Gastmahl als Inszenierung kultureller Identität: Europäische Perspektiven*, in: Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1996, S. 41; Neumann bezieht sich auf: Stephen Greenblatt, *Verhandlungen mit Shakespeare. Innenansichten der englischen Renaissance*, Berlin 1990, S. 7–24, sowie auf Michel Foucault, *Die Ordnung des Diskurses*, München 1974.
- 6 Stephen Greenblatt, *Verhandlungen*, S. 12.
- 7 Ebd., S. 16.
- 8 Ebd., S. 12.
- 9 Amartya Sen, *Food Entitlements and Economic Chains*, in: Lucile F. Neman (Hg.), *Hunger in History. Food Shortage, Poverty, and Deprivation*, Oxford 1990, S. 374–386.
- 10 Roger Chartier, *Die Welt als Repräsentation*, in: Matthias Midell/Steffen Sammler (Hg.), *Alles Gewordene hat Geschichte. Die Schule der Annales in ihren Texten*, Leipzig 1994, S. 320–347, bes. S. 332 ff.
- 11 Oscar Sulzer, *Wohlfahrt in der Industrie*, in: *Industrielle Betriebshygiene und Wohlfahrtspflege in der Schweiz*, Sonderausgabe der Schweizerischen Arbeitgeber-Zeitung, 24. Mai 1930, S. 17 bis 19. Oscar Sulzer (1888–1967) war Verwaltungsrat und Direktor der Gebrüder Sulzer AG, Winterthur.
- 12 Else Züblin-Spiller (1881–1948) war 1914 die Hauptinitiatorin des SVV. Zur Biographie vgl. Kap. 9.1.
- 13 Unter «Alkoholfreiheit» ist Freiheit vom Alkohol zu verstehen. Der Verkauf und der Konsum alkoholischer Getränke war in den vom SVV geleiteten Kantinen statutarisch verboten.
- 14 Else Züblin-Spiller, *Aus der Tätigkeit des Schweizer Verbandes Volksdienst*, in: *Industrielle Betriebshygiene und Wohlfahrtspflege in der Schweiz*, Sonderausgabe der Schweizerischen Arbeitgeber-Zeitung, 24. Mai 1930, S. 47–52.
- 15 SVV Jahresbericht 1936, S. 25–28.
- 16 Arbeitsphysiologie. Referate gehalten am Orientierungskurs vom 7.–8. Sept. 1931 am Betriebswissenschaftlichen Institut der ETH Zürich, Zürich 1932, S. 52–59. Eine Zusammenfassung des Orientierungskurses findet sich in SVV Kb 1931/10 (Personalausgabe), S. 5–8.
- 17 Jules Amar, *Le moteur humain et les bases scientifiques du travail professionnel* (Préface H. Le Chatelier), Paris 1914.
- 18 In Amars Text ist von «Blutbildung» die Rede. Es bleibt unklar, ob es sich um einen Orthografiefehler handelt und ob der Autor von «Blutbindung» (im Sinne einer Bindung von Sauerstoff im Oxydationsprozess) spricht oder ob er tatsächlich die Bildung von Blut meint.
- 19 Maximilian Bircher-Benner, *Nährschäden in Wort und Bild*, Basel/Leipzig/Wien 1932; Zitate aus der Einleitung, S. 11–29.

- 20 Bircher-Benner gelangt zu dieser Zahl, indem er die Ergebnisse einer US-Studie von Louis Dublin mittels eines Dreisatzes auf die Schweiz umrechnet; S. 10.
- 21 Bircher-Benner verweist auf Schweizerische Zeitschrift für Hygiene, X. Jg., 1930, wo allerdings kein Aufsatz von McCarrison, sondern sein eigenes Referat mit einem Überblick über die Forschungen des englischen Ernährungswissenschaftlers McCarrison zu finden ist; vgl. Maximilian Bircher-Benner, Die Nährschäden und die Ernährungskrankheiten, in: Schweizerische Zeitschrift für Hygiene, X. Jg., 1930, S. 764 ff.
- 22 Maximilian Bircher-Benner, Nährschäden, S. 29. In Anlehnung an F. Nietzsche sprach Bircher-Benner auch von der «Umwertung aller bisherigen Nährwerte», ebd., S. 11.
- 23 Fridolin Schuler, Die Ernährungsweise der arbeitenden Klassen in der Schweiz und ihr Einfluss auf die Ausbreitung des Alkoholismus, Bern 1884. Es handelt sich um eine im Zusammenhang mit der schweizerischen Alkoholgesetzgebung entstandene Enquete des Eidgenössischen Fabrikinspektors. Der Begriff «arbeitende Klassen», der mit dem Plural auch das Moment der kulturellen Diversität festhält, wird im folgenden des öftern dann verwendet, wenn es um die Benennung der (heim- und fabrik)industriell tätigen Zielgruppen für Ernährungskampagnen geht.
- 24 Rudolf Braun, Sozialer und kultureller Wandel, 1965; unter dem Titel «Fabrik als Lebensform» wurde Kap. 7 (S. 185–254) der Untersuchung von Braun veröffentlicht in: Richard van Dülmen/Norbert Schindler (Hg.), Volkskultur, 1984, S. 299–351. Die Mahlzeit als «soziale Situation» untersucht Ulrich Tolksdorf in einem Aufsatz über «Ernährung und soziale Situation», in: Ethnologische Nahrungsforschung, 1975, S. 277–292.
- 25 Thomas Welskopp, Der Betrieb als soziales Handlungsfeld. Neuere Forschungsansätze in der Industrie- und Arbeitergeschichte, in: Geschichte und Gesellschaft, 22, 1996, S. 118–142; Thomas Welskopp/Karl Lauschke (Hg.), Mikropolitik im Unternehmen. Arbeitsbeziehungen und Machtstrukturen in industriellen Grossbetrieben des 20. Jahrhunderts, Essen 1994.
- 26 Karl Polanyi, The Great Transformation, 1978; Polanyi prägte diesen Begriff 1944.
- 27 Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Durchbruch zum modernen Massenkonsum, 1987; John Burnett, Plenty & Want, 1989, S. 216 ff.; Christa Renate Schmidt, Vergleichende Betrachtungen der Hygiene-Verordnungen der Länder, 1963; Edouard Bigwood/Gérard Alain, Objectives et principes fondamentaux, 1967.
- 28 Maurice Halbwachs, La classe ouvrière, 1970 (1. Aufl. Paris 1912), S. 454.
- 29 Gary S. Becker, Ökonomische Erklärung, 1993, S. 97 ff., bes. 101, 117. Meine Argumentation ist grundsätzlich mit dem von Becker vorgeschlagenen Haushaltsproduktionsfunktionsansatz kompatibel. Der Versuch, diesen Ansatz zu operationalisieren, sieht sich allerdings kaum lösbarer Quantifizierungsproblemen gegenüber.
- 30 Zur Protoindustrialisierung vgl. Hans Medick/Jürgen Schlumbohm, Industrialisierung vor der Industrialisierung, 1977. Für die Schweiz vgl. Rudolf Braun, Industrialisierung und Volksleben, 1960; Albert Tanner, Spulen – Weben – Sticken, 1982; Thomas Meier, Handwerk, Hauswerk, Heimarbeit, 1986, bes. S. 385 ff.; Ulrich Pfister, Protoindustrialisierung, 1992, S. 67–78; Ders., Die Zürcher fabriques, 1993.
- 31 Roman Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft, 1982, S. 131 ff.; Hans Jürgen Teuteberg/Günther Wiegmann, Der Wandel der Ernährungsgewohnheiten, 1972; die Autoren betonen, dass die wichtigsten Wendepunkte der Ernährungsgeschichte «ausserhalb des 19. Jahrhunderts» lagen (S. 329).
- 32 Gisela Bock/Barbara Duden, Arbeit aus Liebe – Liebe als Arbeit, 1976; Heidi Rosenbaum, Formen der Familie, 1982; Louise A. Tilly/Joan W. Scott, Women, Work, and Family, 1978; Beatrix Mesmer, Risikominimierung, Unterproduktivität und Mussepräferenz, 1986.
- 33 Dagmar Reese u. a., Einleitung, in: Dies. u. a. (Hg.), Rationale Beziehungen?, 1993, S. 8.
- 34 Michel Foucault, Résumé des cours, 1989, S. 46 f.
- 35 Bryan S. Turner, The government of the body, 1982, S. 267. Vgl. auch: N. Aronson, Comments on Bryan S. Turner.
- 36 Michel Foucault, Résumé des cours, 1989, S. 49.
- 37 Ebd., S. 77.
- 38 Vgl. insbesondere Mary Douglas, Purity and Danger, 1966.
- 39 Zum Hygienisierungsdiskurs vgl. Philipp Sarasin, Subjekte, Diskurse, Körper, 1996.

- 40 Anson Rabinbach, *The Human Motor*, 1992, S. 5 f.
- 41 Dagmar Reese u. a., Einleitung, in: Dies. u. a. (Hg.), *Rationale Beziehungen?*, 1993, S. 7 ff.
- 42 Stephen Kalberg, *Max Webers Typen der Rationalität*, 1981, S. 13; Kalberg unterscheidet bei Max Weber eine praktische von einer theoretischen und eine formale von einer materialen Rationalität (S. 13 ff.). Zum Konzept der Rationalisierung vgl. auch: Rogers Brubaker, *The Limits of Rationality*, 1984; Detlev Peukert, *Der «Traum der Vernunft»*, 1989.
- 43 Vgl. Herbert A. Simon, *Homo rationalis*, 1993, S. 29 ff. Zur eingeschränkten Rationalität in der Ökonomik des privaten Haushalts vgl. Barbara Seel, *Ökonomik*, 1991, S. 99 ff.
- 44 Stephen Kalberg, *Max Webers Typen der Rationalität*, 1981, S. 27.
- 45 Rudolf Jaun, *Management und Arbeiterschaft*, 1986, S. 62 ff., 67 ff.
- 46 Michel Foucault, *Das Subjekt und die Macht*, 1987, S. 246.
- 47 Vgl. die Fragestellung von Bryan Turner, *The government of the body*, 1982.
- 48 Fridolin Schuler, *Die Ernährungsweise der arbeitenden Klassen in der Schweiz und ihr Einfluss auf die Ausbreitung des Alkoholismus*, Bern 1884.
- 49 Ernährungsgeschichte impliziert damit auch «das Studium der Soziogenese des modernen Körpers und das Studium der epochenspezifischen Körperwahrnehmung». Zu diesen beiden Aspekten einer Geschichte des Körpers vgl. Barbara Duden, *Geschichte unter der Haut*, 1987, S. 12. Einen Überblick über Literatur zur Körpergeschichte vermitteln: Roy Porter, *History of the Body*, 1992; Arthur W. Frank, *Bringing Bodies Back*, 1990; vgl. weiter: Michel Feher/Ramona Naddaff/Nadia Tazi (Hg.), *Zone*, 1989; Barbara Duden, *Geschlecht, Biologie, Körpergeschichte*, 1991; Bryan S. Turner, *The Body and Society*, 1984; Ders., *The Rationalization of the Body*, 1987; Marcel Mauss, *Die Techniken des Körpers*, 1978; David Armstrong, *Political Anatomy of the Body*, 1983; Michel Foucault, *Histoire de la sexualité*, 1976–1984; Klaus Schreiner/Norbert Schnitzler, *Historisierung des Körpers*, 1992.
- 50 Philipp Sarasin/Jakob Tanner (Hg.), *Physiologie und industrielle Gesellschaft*, 1998.
- 51 Heinrich Schipperges, *Kosmos Anthropos*, 1981, S. 11.
- 52 Jacques Donzelot, *Die Ordnung der Familie*, 1980, S. 26.
- 53 Rudolf Braun, *Der «gelehrte» Körper*, 1991; Michel Foucault, *Überwachen und Strafen*, 1994, S. 173 ff.
- 54 Max Weber, *Zur Psychophysik der industriellen Arbeit (1908/09)*, in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Soziologie und Sozialpolitik*, 1988, S. 68; Ders., *Methodologische Einleitung über die Erhebung des Vereins für Sozialpolitik über Auslese und Anpassung (Berufswahl und Berufsschicksal) der Arbeiterschaft der geschlossenen Grossindustrie (1908)*, in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Soziologie und Sozialpolitik*, 1988, S. 18.
- 55 Anson Rabinbach, *The Human Motor*, 1992; vgl. auch: Ders., *The European Science of Work: The Economy of the Body at the End of the Nineteenth Century*, in: Steven L. Kaplan/Cynthia J. Koepp (Hg.), *Work in France*, 1984, S. 475–513; Richard L. Kremer, *The Thermodynamics of Life*, 1990; François Vatin, *Le travail*, 1993.
- 56 Zum «Habitus» vgl. Pierre Bourdieu, *Der Habitus*, 1974, S. 125–158.
- 57 Bryan Turner, *The government of the body*, 1982, S. 267.
- 58 Angelika Ebbinghaus, *Arbeiter und Arbeitswissenschaft*, 1984, S. XIII.
- 59 Peter Weingart u. a., *Rasse, Blut und Gene*, 1988, S. 27 ff.; Weingart u. a. rechnen «die Entwicklung der Eugenik» einem «übergeordneten Rationalisierungsprozess» zu, «dessen Besonderheit in der Verwissenschaftlichung menschlicher Handlungsbereiche – hier der Fortpflanzung – besteht» (S. 16); Alfred Kelly, *The Descent of Darwin*, 1981; Donald Mackenzie, *Sociobiologies in Competition*, 1981; Diane Paul, *Eugenics and the left*, 1984; Geoffrey Russell Searle, *Eugenics and Politics in Britain*, 1976; Ders., *Eugenics and Class*, 1981; Paul J. Weindling, *Health, Race and German Politics*, 1989. Auf die Zusammenhänge zwischen Taylorismus und Eugenik geht vor allem Angela Ebbinghaus, *Arbeiter und Arbeitswissenschaft*, 1984, ein.
- 60 Mary Nolan, *Visions of Modernity*, 1994, S. 9.
- 61 Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1982, S. 19.
- 62 *HaushaltsTräume*, 1990, S. 20.
- 63 Christoph Sachsse, *Mütterlichkeit als Beruf*, 1986.
- 64 Kirsten Schlegel-Matthies, *Im Haus und am Herd*, 1995, S. 36 ff.
- 65 Elisabeth Meyer-Renschhausen, *Weibliche Kultur und soziale Arbeit*, 1989; Gabriëlle Czarnowski/

- Elisabeth Meyer-Renschhausen, Geschlechterdualismen in der Wohlfahrtspflege, 1994; Christoph Sachsse, Mütterlichkeit als Beruf, 1986.
- 66 Elisabeth Meyer-Renschhausen, Radikal, weil sie konservativ sind?, 1984.
- 67 Kirsten Schlegel-Matthies, Im Haus und am Herd, 1995, S. 19 ff.
- 68 Dagmar Reese u. a., Einleitung, in: Dies. u. a. (Hg.), Rationale Beziehungen?, 1993, S. 9.
- 69 Zur Analyse von Macht und Herrschaft vgl. Raymond Aron, Macht, power, puissance, 1988; Max Weber, Soziologische Grundbegriffe, 1984 (erstmalig 1913), S. 89; Bertrand Russell, Power, 1938; Steven Lukes, Power, 1974; James T. Duke, Conflict and Power in Social Life, 1975; Niklas Luhmann, Macht, 1975; Otto Ullrich, Technik und Herrschaft, 1977; Hannah Arendt, Macht und Gewalt, 1970; Alf Lüdtke, Herrschaft als soziale Praxis. Einleitung zu: Ders. (Hg.), Herrschaft als soziale Praxis, 1991, S. 9–63.
- 70 Michel Foucault, Was ist Kritik?, 1992, S. 12.
- 71 James C. Scott, Domination and the Arts of Resistance, 1990; Barrington Moore, Ungerechtigkeit, 1982.
- 72 Max Weber, Methodologische Einleitung, in: Gesammelte Aufsätze zur Soziologie, 1988, S. 59; Weber schildert hier eine um die Jahrhundertwende deutlich bemerkbare Tendenz. Seine Schilderung muss durch den Hinweis relativiert werden, dass in vielen Branchen damals ein eher handwerklicher Arbeitsstil vorherrschte. Vgl. dazu Rudolf Vetterli, Industriearbeit, Arbeiterbewusstsein und gewerkschaftliche Organisation, 1978. Für die Analyse innerbetrieblicher Herrschaftsstrukturen vgl. Richard Edwards, Herrschaft im modernen Produktionsprozess, 1981; Otto Ullrich, Technik und Herrschaft, 1979; Alfred D. Chandler (jr.), The Visible Hand, 1977.
- 73 Der Begriff *extra dividends*, der mit Besitzrechten des Arbeiters an «seiner» Firma konnotiert ist, wird verwendet in: Nutrition in Industry, 1946, S. 41.
- 74 Der Begriff *morale builder* stammt aus: James M. Vicary, Labor, Management, and Food, 1948, S. 306; von *social focus* wird gesprochen in: Nutrition in Industry, 1946, S. 171.
- 75 Rudolf Jaun, Management und Arbeiterschaft, 1986, S. 73.
- 76 Else Züblin-Spiller, Aus der Tätigkeit, 1930, S. 50.
- 77 Oscar Sulzer, Wohlfahrt in der Industrie, 1930, S. 19.
- 78 Claude Fischler, Gastro-nomie et gastro-anomie, 1979.
- 79 Maximilian Bircher-Benner, Nährschäden, 1932, S. 11.
- 80 Vgl. dazu Albert Wirz, Die Moral auf dem Teller, 1993.
- 81 Geschichtliche Periodisierungskriterien hängen ab von der Untersuchungsperspektive, von den Orientierungskategorien der Gegenwart und damit von einem Erkenntnisinteresse. Jeder historische Periodisierungsvorschlag hat sich mit einer Aufgabe auseinanderzusetzen, die im Bereich der Mathematik dem Versuch gleichkäme, eine Gleichung mit zwei Unbekannten zu lösen. Denn um zu wissen, welches die wichtigen Zäsuren und Diskontinuitäten sind, muss vorgängig der «Stoff» im grossen Überblick vorhanden sein. Ohne jene Relevanzkriterien, die den zeitlichen Strukturierungsvorschlägen zugrunde liegen, lässt sich ein solcher – immer selektiver – Überblick jedoch gar nicht erst gewinnen. Der «Freiheitsgrad» lässt somit keine unanfechtbare Lösung des Problems zu. Vgl. dazu Erich Gruner, Einleitung, in: Ders. (Hg.), Die Schweiz seit 1945, 1971, S. 7 ff.
- 82 Penelope J. Corfield, Introduction: Historians and Language, in: Dies. (Hg.), Language, History and Class, 1991, S. 1. Die Vorlesungen Toynbees erschienen kurz nach seinem Tod als «Lectures on the Industrial Revolution of the Eighteenth Century in England», London 1884.
- 83 Thomas Widmer, Die Schweiz in der Wachstumskrise der 1880er Jahre, 1992, S. 748 ff.
- 84 Herman van der Wee, Der gebremste Wohlstand, 1984, setzt diesen Übergang auf die Zeit «zwischen 1890 und dem Ersten Weltkrieg» an (S. 242). Für die Schweiz vgl. Rudolf Jaun, Es muss von Anfang an, 1990.
- 85 Vgl. dazu: Michael Bernegger, Die Schweiz und die Weltwirtschaft, 1990; Ders., Die Schweizer Wirtschaft 1850–1913, 1983; Hansjörg Siegenthaler, Die Schweiz 1850–1914, 1985; Erich Gruner (Hg.), Arbeiter und Wirtschaft, Bd. 1, 1987.
- 86 Die schweizerische Ernährungsbilanz zeigt, dass der Anteil der Produktion am Verbrauch insgesamt von 72,5 Prozent im Jahre 1870 auf 53,1 Prozent in den Jahren 1908/12 zurückging. Vgl. Hans Brugger, Statistisches Handbuch der schweizerischen Landwirtschaft, 1968, S. 370.
- 87 Hansjörg Siegenthaler, Die Schweiz 1950–1914, 1985, S. 451; Erich Gruner (Hg.), Arbeiter und Wirtschaft, Bd. 1, 1987, gibt als Wendepunkt das Jahr 1888 an (S. 34).

- 88 Emil Dürr, *Neuzeitliche Wandlungen*, 1928.
- 89 Vgl. Werner Baumann, *Bauernstand und Bürgerblock*, 1993.
- 90 Hans Ulrich Jost, *Der historische Stellenwert des Landesstreiks*, 1988.
- 91 Vgl. insbesondere die Generalstreikdebatte im Nationalrat, *Stenographisches Bulletin der Schweizerischen Bundesversammlung*, Nov. 1918, S. 422 ff.
- 92 Oskar Scheiben, *Krise und Integration*, 1987; Bernard Degen, *Sozialdemokratie*, 1993.
- 93 Jean Fourastié, *Die grosse Hoffnung*, 1954 (Erstveröffentlichung 1949).
- 94 Zusammenfassend vgl. Francesco Kneschaurek, *Wandlungen der schweizerischen Industriestruktur*, 1964, S. 139. Weit differenziertere Daten finden sich in: Erich Gruner (Hg.), *Arbeiterschaft und Wirtschaft*, Bd. 1, 1987, S. 107 ff., Tab. 1, S. 109.
- 95 Bei der weiblichen Erwerbsquote (Anzahl voll erwerbstätiger Frauen an der gesamten weiblichen Wohnbevölkerung im Alter von 15 und mehr Jahren) lässt sich zunächst eine Steigerung von 42,2 Prozent im Jahre 1888 auf 45,7 Prozent anno 1910 feststellen. Anschliessend setzt eine Rückbildung ein; 1950 beträgt die Frauenerwerbsquote 33,7 Prozent. Bei den Männern lauten die Vergleichszahlen 91,9 Prozent (1888), 93,8 Prozent (1910) und 88,8 Prozent (1950). Regina Wecker, *Zwischen Ökonomie und Ideologie*, 1997, S. 40 ff.; *Historische Statistik der Schweiz*, 1996, S. 400. Zusammenfassend vgl. Erich Gruner (Hg.), *Arbeiterschaft und Wirtschaft in der Schweiz 1880–1914*, Bd. 1: *Demographische, wirtschaftliche und soziale Basis und Arbeitsbedingungen*, Zürich 1987, S. 107 ff., Tab. 1, S. 109; Francesco Kneschaurek, *Wandlungen der schweizerischen Industriestruktur seit 1800*, in: *Ein Jahrhundert schweizerischer Wirtschaftsentwicklung 1864–1964*, Bern 1964, S. 139.
- 96 Douglass C. North, *Institutions*, 1990.
- 97 Douglass C. North, *Structure and Change*, 1981, S. 171 ff., unterscheidet zwei grosse ökonomische Transformationsperioden: Als Erste Ökonomische Revolution bezeichnet North die Neolithische Revolution, die vor circa 10'000 Jahren einsetzte. "The first Economic Revolution created agriculture and civilisation; the Second created an elastic supply curve of new knowledge which built economic growth into the system." (S. 171) In einer anderen Taxonomie wird das ausgehende 19. Jahrhundert als «zweite industrielle Revolution» charakterisiert. Der Referenzraum der Numerierung ist hier wesentlich kürzer; es wird davon ausgegangen, dass auf die «erste industrielle Revolution» (die in England im ausgehenden 18. Jahrhundert, auf dem Kontinent nach 1815 einsetzte) eine zweite und später – nach dem Zweiten Weltkrieg – eine dritte industrielle Revolution folgte. Eine solche Definition verwendet z. B. Anson Rabinbach, *The human motor*, 1992, S. 289. Auf die «zweite industrielle Revolution» wäre auch der Aufstieg der kapitalintensiven Massenproduktion zurückzuführen, die Märkte für Massenkonsumgüterabsatz zu ihrem Gegenstück hat. Vgl. dazu Michael J. Piore/Charles F. Sabel, *Das Ende der Massenproduktion*, 1989, S. 28 ff.
- 98 Wolfgang Bonss, *Die Einübung des Tatsachenblicks*, 1982; vgl. auch: Helga Nowotny, *Eigenzeit*, 1989, S. 90.
- 99 Rolf Kreibich, *Die Wissenschaftsgesellschaft*, 1986. Andere Autoren sprechen von einer «Wissensgesellschaft». Vgl. dazu: Nils Stehr, *Arbeit, Eigentum und Wissen*, 1994.
- 100 Nach Nathan Rosenberg, *Perspectives on Technology*, 1976, sind Produktivitätszuwächse, die aus einer verbesserten Kombination von Produktionsfaktoren resultieren, circa ab 1880 feststellbar. Der Durchbruch der Fabrikproduktion hatte sich noch bis weit ins 19. Jahrhundert ziemlich unabhängig von Entwicklungen in der «Grundlagenforschung» abgespielt. Es handelte sich weitgehend um die Beschleunigung des technischen Innovationsprozesses auf der Grundlage eines «Von-Tag-zu-Tag»-Fortschrittes. Der Übergang von einem graduellen «Learning by doing» zum systematischen wissenschaftlichen Experimentieren, das eine Reihe bahnbrechender Prozess- und Produktinnovationen zur Folge hatte, fand erst im ausgehenden 19. Jahrhundert statt. Douglass C. North (*Structure and Charge*, 1981, S. 164) bemerkte zu diesem Breitendurchbruch von Forschung und Entwicklung: "It is only in the last one hundred years that advances in basic knowledge are necessary to continued technological change." Dieser Knick in der Innovationsrate beruhte nach North auf drei Voraussetzungen: Erstens wurden in den zentralen Bereichen der technischen Entwicklung formal strukturierte wissenschaftliche Fachdisziplinen geschaffen, sei es als Universitätsabteilungen, sei es als Forschungseinrichtungen. Zweitens setzte sich bei den Investoren aufgrund der Ausweitung von Märkten und der Senkung der Transaktionskosten die

Einsicht durch, dass Grundlagen- und angewandte Forschung den Schlüssel zu wirtschaftlichem Erfolg und betrieblicher Expansion darstellten. Drittens wurden nun die «property rights», die Eigentums- und Besitzrechte in diesem Bereich immaterieller Produktion, durch den Ausbau und die Straffung des Patentsystems und des Markenrechts in einer Weise definiert, dass eine kommerziell orientierte «Erfindungsindustrie» möglich wurde (S. 172 f.; vgl. auch: R. Nelson u. a., *Technology*, 1967).

- 101 Vgl. Stephen P. Waring, *Taylorism Transformed*, 1991. Waring hebt hervor, dass diese Transzendierung des Taylorismus auf einer Kontinuität der Problemstellungen beruhte, und gelangt zum Resultat (S. 203): “Taylor’s bureaucratic and corporatist successors transcended his techniques but not his premises.” Vgl. auch Hugo von Haan, *Von der Rationalisierung zur Produktivität*, 1952; Rudolf Jaun, *Management und Arbeiterschaft*, 1986, S. 73.
- 102 Stephen P. Waring, *Taylorism Transformed*, 1991, S. 85.
- 103 Alfred D. Chandler (jr.), *Strategy and Structures*, 1962.
- 104 Grundlegend war: Philip M. Morse/George F. Kimball, *Methods of Operations Research*, 1951; vgl. auch: Robert Lilienfeld, *The Rise of System Theory*, 1978.
- 105 Stephen P. Waring, *Taylorism Transformed* 1991, S. 27 f.
- 106 1948 veröffentlichte Sigfried Giedion seine wegweisende Studie über «die Herrschaft der Mechanisierung» als einen «Beitrag zur anonymen Geschichte», in dem das Kontinuum der industriellen Produktion eindrücklich beschrieben wird (1982); Bettina Heintz betitelte ihren Beitrag «zur Grundlagengeschichte des Computers» mit «die Herrschaft der Regel» (1993). Zum Begriff der «symbolischen Maschine» vgl. Sybille Krämer, *Symbolische Maschinen*, 1988.
- 107 Bei dieser Feststellung handelt es sich um eines der wichtigen Resultate der Untersuchung von Rudolf Jaun, *Management und Arbeiterschaft*, 1986.
- 108 Vgl. dazu Fridolin Schuler, *Zwanzig Jahre Normalarbeitstag*, 1898.
- 109 Bundesgesetz betreffend die Arbeit in den Fabriken vom 18. Juni 1914, Artikel 40, in: *Vorschriften des Bundes über die Arbeit in den Fabriken*. Hg. von der Bundeskanzlei, Bern 1954, S. 12. Vgl. auch A. Lienhard, *Was jedermann vom eidgenössischen Fabrikgesetz wissen muss*, 1951, S. 26.
- 110 Bundesgesetz vom 8. Dez. 1905 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen; Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 26. Mai 1936. Vgl.: Walter Thalmann, *Kompetenzen und Verfahren*, 1929; Hassan-Ali Malek, *Le contrôle des denrées alimentaires*, 1939; Rudolf Schwab, *Zur Geschichte des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes*, 1912; Berend Strahlmann, *Die Entwicklung des Lebensmittelrechts*, 1969.
- 111 Wolfgang Kaschuba, *Volkskultur*, 1988, S. 66. Wolfgang Kaschuba begreift «Volkskultur» «als ein tatsächlich gegenkulturelles System», als «Kontrakultur» mit einer «kohäsiven inneren Struktur» (S. 34). Die Position, die ich einnehme, begreift «Volkskultur» – ebenso wie «rationelle Volksernährung» – als eine ideologische Projektion, ein normatives Konstrukt; vgl. zu dieser Position Wolfgang Brückner, *Popular Culture*, 1984. Interessant für die hier gewählte Problemstellung ist Hermann Bausinger, *Volkskultur in der technischen Welt*, 1981 (erstmalig 1961); Beispiele für die Durchwirkung von Alltagswissen und wissenschaftlicher Erkenntnis im Bereich der medizinischen Wissenschaft, die auch Vorstellungen über «richtige» und «falsche» Ernährung umfasst, finden sich in: Margarete Möckli v. Seggern, *Arbeiter und Medizin*, 1965. Auch Rudolf Braun, *Industrialisierung und Volksleben*, 1960, hebt primär die Interdependenz zwischen sozialem Betriebsleben und Alltagsbereich als zwei Sphären des Arbeitens und der Kommunikation hervor.
- 112 In dieser Untersuchung wird für energiebezogene Angaben die Masseinheit «Kalorie» verwendet; für den Zeitraum 1890–1950 deckt sich damit die analytische Begrifflichkeit mit der Quellsprache.
- 113 Maggi-Chronik, Bd. 2, 1961, S. 94 f.
- 114 Max Rubner, *Deutschlands Volksernährung*, 1930, S. 26; seine energetische Betrachtungsweise der Ernährung (vgl. Kap. 2) machte Rubner allgemein skeptisch gegenüber einer Überbetonung der Mikronährstoffe.
- 115 Albert Jung, *Was für Forderungen*, 1944.
- 116 Claude Grignon/Jean-Claude Passeron, *Le savant et le populaire*, 1989.
- 117 Zur Bedeutung dieser Wechselwirkungen zwischen Wissensproduzenten und Wissenskonsumenten sowie zur theoretischen Relevanz vorwissenschaftlicher «Präideen» vgl. Ludwik Fleck, *Ent-*

- stehung und Entwicklung, 1980, S. 31 ff.; auf die wissenschaftsgeschichtliche Relevanz der Popularisierung geht ein: Richard Whitley, *Knowledge Producers*, 1985; die gesellschaftliche Interessenbindung von Wissenschaft behandelt: Timothy Lenoir, *Politik im Tempel der Wissenschaft*, 1992.
- 118 Es ist wichtig zu betonen, dass der Kulturbegriff, wie er von der Kulturanthropologie verwendet wird, auf die Interpretation des gesellschaftlichen Gesamtzusammenhanges abzielt und eben gerade nicht ein Teilsegment zu isolieren versucht. Vgl. vor allem Clifford Geertz, *Dichte Beschreibung*, 1983; Hans Ulrich Wehler, *Geschichte*, 1973.
- 119 Siegfried Kracauer schlägt vor, die Mikro- und Makroperspektive nicht zu verschränken, sondern die Darstellung aus einem Wechselblick zu entwickeln. (Vgl. *Geschichte – vor den letzten Dingen*, 1971, Kap. «Die Struktur des historischen Universums», S. 103–132.) Mir scheint es indessen sinnvoll zu sein, eine Synthese zu versuchen, eingedenk der Einsicht, dass das nie vollständig gelingen kann.
- 120 Vgl. dazu: Norbert Elias, *Die Gesellschaft der Individuen*, 1987.
- 121 Michel de Certeau, *Kunst des Handelns*, 1988, Kap. 3: *Gebrauchsweisen und Taktiken: Etwas benutzen*, S. 77 ff.
- 122 Sidney Mintz, *Die süsse Macht*, 1987, S. 183–185.
- 123 Ebd., S. 204.
- 124 In einer anregenden Studie hat Marianne Guckelsberger für die USA gezeigt, wie im «emischen» Konzept von *soul food* das Selbstwertgefühl und die Widerstandshaltung marginalisierter Bevölkerungsgruppen tradiert wird: Der Soul-Komplex der Afroamerikaner folgt dabei den Regeln einer symbolischen Grammatik, die sich jedoch nur dem empathischen Blick, dem einführenden Verständnis offenbart. Wissenschaftliche Erkenntnisse werden jedoch nicht einfach als Ausdruck der herrschenden Kultur abgelehnt, sondern (selektiv) integriert. Ebenso lässt sich erkennen, dass Unterschichten sich nicht in einer pauschalen Widerstandsposition zu jenen Gruppierungen befinden, die ihnen die Grundsätze einer rationellen Lebensführung beibringen möchten; vielmehr lässt sich auch hier beobachten, dass solche Normen internalisiert werden. Vgl. Marianne Guckelsberger, *Soul Food*, 1982.
- 125 Sidney Mintz, *Die süsse Macht*, 1987, S. 183.
- 126 Günther Wiegmann, *Tendenzen kulturellen Wandels*, 1986, S. 366 ff. Die Imitationsthese wurde begründet durch den Soziologen Jean Gabriel Tarde, *Les lois de l'imitation*, 1890. Tarde war mit seiner Imitationstheorie ein Gegner Durkheims, der die Bedeutung der unabhängig von persönlichen Orientierungen wirkenden «sozialen Tatsachen» herausarbeitete.
- 127 Sidney Mintz, *Die süsse Macht*, 1987, S. 184.
- 128 Einen Überblick über verschiedene Forschungsansätze geben: Yvonne Verdier, *Pour une ethnologie culinaire*, 1969; Norge W. Jerome/Randy F. Kandel/Gretel H. Peltó (Hg.), *Nutritional Anthropology*, 1980; Anne Murcott (Hg.), *The Sociology of Food and Eating*, 1983; Ellen Messer, *Anthropological Perspectives on Diet*, 1984; *Identité alimentaire et altérité culturelle*, 1985; Hans Jürgen Teuteberg, *Die Ernährung als Gegenstand historischer Analyse*, 1987; Carola Lentz, *Changing Food Habits*, 1991.
- 129 Für die «gute Küche» vgl. Jean-François Revel, *Einleitung*, in: Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1982, S. 10; Elisabeth Meyer-Renschhausen, *Die fürstlichen Mahlzeiten*, 1990; Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*, 1989.
- 130 Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede*, 1984.
- 131 Emile Durkheim, *Les formes élémentaires*, 1985.
- 132 Ulrich Tolksdorf, *Ernährung und soziale Situation*, 1975, arbeitet diese Problemstellung heraus; vgl. bes. S. 280, 285.
- 133 Ebd., S. 281. Eine ähnliche These vertrat 1930 Max Rubner: «Die Leitung des Menschen zur Nahrung wird, wie bei der Tierwelt, überhaupt durch angeborene, instinktive Regulation gesichert. [...] Die anerzogene Beurteilung für Speisen haftet ungemein fest fürs ganze Leben.» Dem «Verfall der Ernährung im modernen Grossstadtleben» stellte er die «grossen Teile des Landes» gegenüber, in denen sich «nichts oder nicht viel geändert» habe. Gleichzeitig ging Rubner aber davon aus, dass «die Geschmacks- und Geruchsorgane» nach Abwechslung verlangten: «Sie ermüden gewissermassen durch längere Zeit gleichbleibende Reize. Dieser Umstand erzielt also den Wechsel der Nahrung, d. h. er mischt gewissermassen unsere Nahrung von Tag zu Tag, von

Woche zu Woche und widerstrebt aller Einseitigkeit.» Max Rubner, Deutschlands Volksernährung, 1930, S. 38 f., 47, 61.

- 134 Georg Simmel, Die Soziologie der Mahlzeit, 1984, S. 205.
- 135 Zur Kritik am *basic-needs*-Ansatz vgl. u. a. David Sabean, Die Produktion von Sinn, 1993; Michel de Certeau, Kunst des Handelns, 1988.
- 136 Claude Fischler, Alimentation, 1985. Fischler sieht im Menschen einen «Allesfresser», der durch eine innovative Esskultur in der Lage ist, sich verschiedensten Umweltbedingungen anzupassen, und der sich damit über alle Regionen der Erde ausbreiten konnte. Gleichzeitig stellt der Zwang zur Einverleibung eine Quelle dauernder Unsicherheit dar: die Tatsache, dass nicht bekannte Nahrungsmittel mit Gefahren verbunden sein können, raten zu einem Rückzug auf das Bekannte und damit zu einem konservativen Essverhalten (S. 175). Vgl. auch: Heinrich Schipperges, Zur Philosophie der Ernährung, in: Alois Wierlacher u. a. (Hg.), Kulturthema Essen, 1993, S. 25–40.
- 137 Eine der raschesten und wichtigsten genetischen Veränderungen, für deren Dynamik Anhaltspunkte vorliegen, besteht in der Zunahme der Zahl von Menschen, die Laktose, d. h. den in der Milch enthaltenen Zucker, verwerten können. Dieser Anteil hat sich innerhalb von nur 10'000 Jahren von 1–2 Prozent auf bis 90 Prozent (in skandinavischen Ländern) erhöht. Vgl. Luca und Francesco Cavalli-Sforza, Verschieden und doch gleich, 1994, S. 156 f., 339.
- 138 Claude Fischler, Alimentation, 1985, S. 174.
- 139 Der Physiologe Walter B. Cannon hat von diesen Grundannahmen her den menschlichen Körper als homöostatisch reguliertes Gleichgewicht konzipiert; seine 1932 erschienene Theorie trägt den programmatischen Titel «The Wisdom of the Body». Walter Cannon, The Wisdom of the Body, 1932; Ders., Organization for Physiological Homeostasis, 1929; vgl. auch Edgar Morin, Le paradigme perdu, Paris 1973; Jakob Tanner, Die Weisheit des Körpers, 1998.
- 140 Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie du goût, 1982, S. 47.
- 141 Heinrich Schipperges, Kosmos Anthropos, 1981, S. 9.
- 142 Konrad Lorenz, Vorwort zu Lionel Tiger/Robin Fox, Das Herrentier, 1971, S. 5.
- 143 Lionel Tiger/Robin Fox, Das Herrentier, 1971. Die Autoren entwickelten seit den ausgehenden 1960er Jahren im Rahmen einer «zoological perspective in social science» ihre Vorstellungen über das «Biogramm» und die biologisch determinierten «Kulturerwerbsapparate» des Menschen; im erwähnten Buch wettern sie gegen «Kulturapostel» und sehen die Chance der Menschheit darin, dass sich eine ausreichende Zahl von Menschen an ihre biologische Grammatik zu erinnern vermöge. Soziobiologische Ansätze wurden in der Folge vor allem von Edward O. Wilson vertreten; vgl. E. O. Wilson, Sociobiology, 1975. Eine diesbezüglich interessante Kontroverse spielte sich um das Buch von Sidney Mintz, Die süsse Macht, 1987, ab. Claude Fischler, der stark an der Analyse anthropologischer Konstanten im Ernährungsverhalten «des Menschen» interessiert ist, warf Mintz vor, er gehe von der «assumption (or the suspicion)» aus, «that biology on the one hand, the social sciences on the other, can only offer alternative, conflicting explanations of the human phenomenon». Mintz' Argumente erweisen sich allerdings als überzeugender. Vgl. Claude Fischler, Is Sugar Really Opium of the People? (Manuskript) und Sidney Mintz, Author's Rejoinder, in: Food and Foodways, Bd. 2, 1987, S. 171–197.
- 144 Roland Barthes, Die Sprache der Mode, 1985, S. 13 ff.
- 145 Vgl. auch: Roland Barthes, Das semiologische Abenteuer, 1987.
- 146 Roland Barthes, Mythen des Alltags, 1964. Claude Lévi-Strauss hat für eine solche Analyse den Begriff «Gusteme» geprägt. Er schreibt in seiner Untersuchung Strukturelle Anthropologie, 1967, S. 100 ff.: «Man kann, so scheint es mir, wie die Sprache auch die Küche einer Gesellschaft in konstitutive Elemente zerlegen, die man dann «Gusteme» nennen könnte, und die in bestimmten gegensätzlichen und sich entsprechenden Strukturen angeordnet sind.» Er unterscheidet dann: endogen/exogen, zentral/peripher, ausgeprägt/nicht ausgeprägt.
- 147 Klaus J. Mattheier, Das Essen und die Sprache. Umriss einer Linguistik des Essens, in: Alois Wierlacher u. a. (Hg.), Kulturthema Essen, 1993, S. 245–256.
- 148 Mary Douglas, Ritual, 1981, S. 196 ff. Auf «die Bedeutung der «Mahlzeit» als Grundeinheit der ethnologischen Nahrungsforschung» hat auch Ulrich Tolksdorf, Ernährung und soziale Situation, 1975, hingewiesen. Tolksdorf begreift die Mahlzeit als «ein Handlungsgefüge, das dazu bestimmt ist, zwischen den Individuen und Gruppen einen bestimmten Kommunikationstyp zu sichern» (S. 287).

- 149 Mary Douglas, *Deciphering a Meal*, 1972; Douglas schreibt (S. 61): "If language is a code, where is the precoded message? The question is phrased to expect the answer: nowhere. In these words a linguist is questioning a popular analogy. But try it this way: if food is a code, where is the precoded message? Here, on the anthropologist's home ground, we are able to improve the posing of the question. A code affords a general set of possibilities for sending particular message. If food is treated as a code, the messages it encodes will be found in the pattern of social relations being expressed. The message is about different degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries." Zu den «Patterns of Culture» vgl. Lévi-Strauss, *Einleitung*, 1989, S. 12; zu den «Structures of Feelings» Raymond Williams, *Culture*, 1981.
- 150 Es war die folgenschwere Erkenntnis von Ferdinand de Saussure, dass das Zeichen (als Einheit von Signifikat und Signifikant) gegenüber dem Referenten arbiträr ist. Der sprachphilosophische, vor allem von Jacques Lacan inspirierte postmodernistische *linguistic turn* hat, indem nun auch der Signifikat vom Signifikanten entkoppelt worden ist, diese Autonomisierung des Zeichens noch weiter getrieben. Bedeutungen werden nun über Differenzen im relational strukturierten Feld der Signifikanten produziert. Demgegenüber lässt sich in der Linguistik eine erneute Konzentration auf die Pragmatik und damit auf den Sprachgebrauch und die damit verbundenen Bedeutungseffekte feststellen. Vgl. Angelika Linke u. a., *Linguistik*, 1996.
- 151 Mit Bryan Turner, *The Rationalization*, 1987, stimme ich überein, dass insbesondere Michel Foucault, dem die Diskursanalyse wesentliche Impulse verdankt, «has never satisfactorily sorted out the relationship between discursive and non-discursive practices and institutions» (S. 233); zu Foucaults Ansatz vgl. Michel Foucault, *Sexualität und Wahrheit*, Bd. 1, 1977; Ders., *Dispositive der Macht*, 1978; Ders., *Mikrophysik der Macht*, 1976; Ders., *Von der Subversion des Wissens*, 1974; Ders., *Die Ordnung des Diskurses*, 1974. Zur Ordnung des kulinarischen Diskurses vgl. insbesondere Alice Vollenweider, *Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst*, 1964; Jean-Claude Bonnet, *Le réseau culinaire*, 1976; Bryan S. Turner, *The discourse of diet*, 1982; Marie-Luise Könniker/Esther Fischer-Homberger, *Götterspeisen, Teufelsküchen*, 1990.
- 152 Michel de Certeau, *Kunst des Handelns*, 1988, S. 131; de Certeau fügt bei: «Jede Einzelwissenschaft ist damit beschäftigt, diese direkte Konfrontation zu vermeiden.» Vgl. auch: A. Leroi-Gourhan, *Le geste et la parole*, 1964 und 1965.
- 153 Michel de Certeau, *Kunst des Handelns*, 1988, S. 29. Vgl. auch Julia Twigg, *Vegetarianism*, 1983. Vgl. auch: Jack Goody, *Die Logik der Schrift*, 1990.
- 154 Georg Simmel, *Die Soziologie der Mahlzeit*, 1984, S. 208.
- 155 Vgl. C. B. Macpherson, *Die politische Theorie*, 1973.
- 156 Fernand Braudel, *Geschichte und Sozialwissenschaften*, 1976, S. 51.
- 157 Philipp Sarasin, *Geschichtsschreibung*, 1992.
- 158 Sigfried Kracauer, *Geschichte*, 1971, S. 124.
- 159 Ebd., S. 17.
- 160 Statistisches Jahrbuch der Schweiz 1989, S. 32; Statistisches Jahrbuch der Schweiz 1993, S. 66 (Daten für 1990).
- 161 Jakob Tanner, *Die Bedeutung der Nahrungsfasern*, 1996.
- 162 Es handelt sich hier um eine Thematisierungsverlagerung; in chemischer Hinsicht sind «freie Radikale» und Vitamine eng aufeinander bezogen. Radikale entstehen in chemischen Reaktionen, in denen eine kovalente Bindung homolytisch gespalten wird (während aus einer heterolytischen Spaltung Ionen hervorgehen). Als Teilchen mit ungepaarten Elektronen werden Radikale durch Antioxydantien, d. h. mehrheitlich durch Vitamine, abgefangen. Vgl. z. B. *Lexikon der Chemie*, 1987, S. 55.
- 163 Adamo Maurizio, *Die Getreide-Nahrung*, 1916.
- 164 Ralph Bircher, *Ursprünge der Tatkraft*, 1981.
- 165 Albert Hauser, *Bäuerliche Wirtschaft*, 1971; Ders., *Das Neue kommt*, 1989.
- 166 Hans Peter Treichler, *Die stillen Revolutionen*, 1992; Ders., *Die Schweiz um die Jahrhundertwende*, 1985.
- 167 Martin Schaffner, *Die Basler Arbeiterbevölkerung*, 1972.
- 168 Paul Hugger, *L'alimentation des bergers*, 1970; Ders., *Lebensverhältnisse und Lebensweise der Chemiearbeiter*, 1976.
- 169 Berend Strahlmann, *Erhebungen über den Lebensmittelverbrauch*, 1975.

- 170 Fritz Verzár/Daniela Gsell, Ernährung und Gesundheitszustand, 1962; Georg Brubacher/Günther Ritzel (Hg.), Zur Ernährungssituation, 1975; Hugo Aebi u. a., Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, 1984; Hannes B. Stähelin u. a. (Hg.), Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, 1991.
- 171 Rudolf Braun, Sozialer und kultureller Wandel, 1965.
- 172 Beatrix Mesmer, Eingeklammert – ausgeklammert, 1988; Dies., Rationelle Ernährung, 1989; Dies., Reinheit und Reinlichkeit, 1982.
- 173 Elisabeth Joris/Heidi Witzig, Brave Frauen, 1992; Dies. (Hg.), Frauengeschichte(n), 1986.
- 174 Regina Wecker, Zwischen Ökonomie und Ideologie, 1997.
- 175 Beatrice Dietrich, Sauber, sparsam, ordentlich, 1988.
- 176 Geneviève Heller, Propre en ordre, 1979.
- 177 Rudolf Jaun, Management und Arbeiterschaft, 1986.
- 178 Yvonne Pesenti, Beruf: Arbeiterin, 1988; Annette Frei, Die Roten Patriarchen, 1987.
- 179 Jakob Messerli, gleichmässig – pünktlich – schnell, 1995.
- 180 Rudolf Vetterli, Industriearbeit, 1979; Christoph Scheidegger, Lohn und Arbeitszeit, 1988; Arbeitsalltag und Betriebsleben, 1981.
- 181 Erich Gruner (Hg.), Arbeiter und Wirtschaft, 1987/88; Autorengruppe Universität Zürich, Real-löhne schweizerischer Industriearbeiter, 1987.
- 182 Albert Wirz, Die Moral auf dem Teller, 1993.
- 183 Philipp Sarasin, Die Bürger bei Tisch, 1992.
- 184 Christoph Maria Merki, Zucker gegen Saccharin, 1993.
- 185 Beatrix Mesmer (Hg.), Die Verwissenschaftlichung, 1997; Hansjörg Siegenthaler (Hg.), Wissenschaft und Wohlfahrt, 1997.
- 186 Vgl. Cristina Laffranchi, Mangiare e bere in fabbrica, 1993.

Kapitel 2

- 1 R. Geigy-Merian, Über die Arbeiterfrage, 1890, S. 6, 13. Es handelt sich um Johann Rudolf Geigy (1830–1917), Direktor der Chemiefirma J. R. Geigy AG, Basel. Geigy-Merian sass in den Verwaltungsräten wichtiger Unternehmen: der Schweizerischen Centralbahn, der Gotthardbahn, der Basler Handelsbank etc.; ab 1879 war er auch Basler Nationalrat und tat sich insbesondere bei der Einführung des Alkoholmonopols (1886/87) und des Notenbankmonopols hervor. Vgl. Alfred Bürgin, Geschichte des Geigy Unternehmens, 1958, S. 163 ff.
- 2 R. Geigy-Merian, Über die Arbeiterfrage, 1890, S. 16 f.
- 3 Eberhard Schmidt/Walter Daenzer, Betriebswissenschaft und Fabrikorganisation, 1955, S. 347.
- 4 Anson Rabinbach, The Human Motor, 1992.
- 5 Ebd., S. 67, 127 ff.
- 6 François Vatin, Arbeit und Ermüdung, in: Philipp Sarasin/Jakob Tanner, Physiologie und industrielle Gesellschaft, 1998, S. 347–368.
- 7 Franziska Baumgartner, Die Arbeit des Menschen, 1945, S. 52; vgl. auch Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel und Ernährung, 1950, S. 23.
- 8 Anson Rabinbach, The Human Motor, 1992, S. 38; zu den Forschungen Weichardts: Ebd., S. 142 ff.
- 9 Ebd., S. 87.
- 10 Es war insbesondere Sigmund Freud, der 1900 in seiner «Traumdeutung» den Begriff des «psychischen Apparates» als Modell für die Analyse definierte. Sigmund Freud, Die Traumdeutung, 1972, S. 512 ff., 538 ff., 578 ff.; vgl. zusammenfassend J. Laplanche/J. B. Pontalis, Das Vokabular, S. 73 ff.; die Autoren weisen auf die Analogie zwischen psychischen und optischen Apparaten hin. Der Begriff spielt eine prominente Rolle in Max Webers «Methodologischer Einleitung über die Erhebung des Vereins für Sozialpolitik über Auslese und Anpassung (Berufswahl und Berufsschicksal) der Arbeiterschaft der geschlossenen Grossindustrie (1908)»; in: Ders., Gesammelte Aufsätze zur Soziologie, 1988, S. 1–60. Vgl. auch Max Weber, Zur Psychophysik der industriellen Arbeit (1908/09), in: Ebd., S. 61–255. Dem «Funktionieren des psychophysischen Apparates des Arbeiters» widmete auch Jean Waldsburger einen Abschnitt; vgl. Die Rationalisierung der Arbeit, 1923.

- 11 Alfred Carrard (1889–1948) war ein Pionier der Psychotechnik und der Arbeitspsychologie; u. a. gründete er das Institut de psychologie appliquée in Lausanne.
- 12 In: Arbeitsphysiologie, 1932, S. 73.
- 13 Michel Foucault, *Résumé des cours*, 1989, S. 109 ff.
- 14 Der Ausdruck «Biotechnik» findet sich in: Alfred Carrard, Psychologische Schwierigkeiten bei der Rationalisierung von Arbeitsvorgängen, in: Arbeitsphysiologie, 1932, S. 74.
- 15 Der vom Betriebswissenschaftlichen Institut der ETH Zürich organisierte Orientierungskurs über Arbeitsphysiologie vom 7./8. September 1931 hatte eine hochkarätige Rednerliste vorzuweisen. Als Referenten traten neben Walter Rudolf Hess (Direktor des Physiologischen Instituts der Universität Zürich), R. de Vallière (Direktor des Betriebswirtschaftlichen Instituts an der ETH Zürich), Dr. Ing. Alfred Carrard (Direktor des Psychotechnischen Instituts der ETH) und Eugen Böhrer (Professor für Nationalökonomie an der ETH) eine Reihe prominenter Experten aus verschiedenen europäischen Staaten mit «weiten Horizonten» (ebd., S. 8) auf. Prof. Dr. Edgar Atzler (Direktor des Kaiser-Wilhelm-Instituts für Arbeitsphysiologie in Dortmund und gleichzeitig Professor an der Technischen Hochschule Charlottenburg in Berlin) war zwar wegen «plötzlicher, schwerer Erkrankung am Erscheinen verhindert» (ebd., S. 8); sein Referat war jedoch Teil der Publikation (ebd., S. 15–41). Aus England nahmen Prof. Dr. M. Greenwood sowie Dr. Crwoden (London School of Hygiene and Tropical Medicine) teil. Die Präsenz all dieser Arbeitswissenschaftler dokumentiert, wie stark die Entwicklung der Arbeitsphysiologie auch in der Schweiz in einen internationalen wissenschaftlichen Forschungs- und Diskussionszusammenhang eingebettet war und wie sehr sich die Veranstalter darum bemühten, an der Spitze des Erkenntnisfortschrittes mithalten zu können. «Hauptziel der Konferenz» war es, «die Verbindung zwischen arbeitsphysiologischer Forschung und Betriebspraxis herzustellen, [...] also dem arbeitsphysiologischen Forscher praktisch bedeutsame Aufgaben zu stellen und umgekehrt den Praktiker mit arbeitsphysiologischen Gesichtspunkten vertraut zu machen» (ebd., S. 3). Dabei zeigten sich durchaus Meinungsdivergenzen und konzeptionelle Divergenzen. Arbeitsphysiologie sei – so wurde von verschiedener Seite betont – «als verhältnismässig junge Wissenschaft» über die Anfänge noch nicht hinausgekommen, ein «geschlossenes Bild» dieser Wissenschaftsdisziplin dürfe deshalb nicht erwartet werden und «sehr viel Forschungsarbeit» sei noch zu leisten (ebd., S. 6, 3, 21).
- 16 Barbara Duden, *Geschichte unter der Haut*, 1987, S. 19.
- 17 Ernst H. Kantorowicz, *Die zwei Körper des Königs*, 1990 (erstmalig 1957).
- 18 Ebd., S. 32; Kantorowicz zitiert Edmund Plowdens «Reports», die unter Königin Elisabeth verfasst und im Jahre 1816 dann publiziert wurden. Vgl. S. 31.
- 19 Ebd., S. 33.
- 20 Ebd., S. 496.
- 21 Vgl. Kap. 2.1.
- 22 Mary Douglas, *Ritual*, 1981, S. 99.
- 23 Mary Douglas, *Ritual*, 1981, S. 99; dieser Ansatz wird auch von Mario Erdheim, *Die gesellschaftliche Produktion von Unbewusstheit*, 1982, verwendet. Vgl. S. 236 ff.
- 24 Sigfried Giedion, *Die Herrschaft der Mechanisierung*, 1982, S. 51.
- 25 Eine interessante Verbindung zwischen Produktion und Körperbildern stellt Luc de Hensch bei seiner Analyse des Königtums in Afrika fest: “In Africa, the body of the King is an illusory production machine.” Luc de Hensch, *The Sacrificial Body of the King*, in: Michel Feher u. a. (Hg.), *Zone*, Bd. 3, 1989, S. 387. Vgl. zu dieser Problemstellung auch: Jakob Tanner, *Die Weisheit des Körpers*, 1998.
- 26 Mary Douglas, *Ritual*, 1981, S. 122 f.
- 27 Internationale Gesichtspunkte der Bewegung für industrielle Wohlfahrts- und Fabrikpflege, in: Internationales Arbeitsamt (Hg.), *Internationale Rundschau der Arbeit*, 2. Jg., Heft 7, Genf 1924, S. 602.
- 28 Jacob Rogozinski, *Wie die Worte*, 1996.
- 29 Dies entspricht der Marxschen Arbeitswerttheorie, die kapitalistische Produktionsprozesse als komplexe Temporalstruktur synchron verwerteter Werte begreift: Die Annahme, die Arbeitskraft allein sei zur Mehrwertproduktion befähigt, beruht auf der Interpretation des Kapitals als toter Arbeit, d. h. als gegenwärtige Manifestationen vergangener (lebendiger) Arbeit. Maschinen und technische Fertigungseinrichtungen können den Produkten nur soweit Wert zusetzen, als sie selbst

- bereits «unabhängig vom Arbeitsprozess, dem sie dienen, besitzen». Karl Marx, *Das Kapital*, Bd. 1, 1972, S. 220.
- 30 Anson Rabinbach, *The Human Motor*, 1992, S. 290, 45 ff.
- 31 Ebd., S. 4.
- 32 Für die Schweiz vgl. Hans Ulrich Jost, *Die reaktionäre Avantgarde*, 1992.
- 33 George L. Mosse, *Die Geschichte des Rassismus*, 1990, S. 89 ff., 101 ff.; Imanuel Geiss, *Geschichte des Rassismus*, 1988, S. 170 ff., 176 ff.; Peter Weingart u. a., *Rasse, Blut und Gene*, 1988, S. 66 ff., 139 ff.; Stefan Kühl, *Die Internationale der Rassisten*, 1997.
- 34 Internationale Gesichtspunkte, in: *Internationale Rundschau der Arbeit*, Heft 7, 1924, S. 602.
- 35 Otto Schär, *Materialien*, 1911, S. 11.
- 36 Otto Schär, *Gegen das Sinken der Leistungsfähigkeit*, 1923.
- 37 Otto Schär, *Für Arbeitserfolg*, 1925, S. 12.
- 38 Ebd., S. IV, 12.
- 39 Ebd., S. 133, 134, 63, 87, 42.
- 40 «Dass ihrer Anlage nach spezifisch geweckte und gewandte, ihrer Rentabilität als «Produktionsmittel» sich bewusste Arbeiter Gewerkschaftler sind und, unter modernen Verhältnissen, der Mehrheit nach Sozialdemokraten werden, ist sehr plausibel», stellte der Soziologe Max Weber 1908 fest und schloss daran die Frage, ob der Sozialismus als «Religionssurrogat» eine produktivitätssteigernde Wirkung haben könne. Max Weber, *Zur Psychophysik der industriellen Arbeit*, in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Soziologie und Sozialpolitik*, 1988, S. 163.
- 41 Zu den Fortschrittsbildern der Arbeiterbewegung vgl. Felix Müller/Jakob Tanner, ... im hoffnungsvollen Licht, 1988; eine Auseinandersetzung mit der Entmachtung des Arbeiters durch die Übermacht der technischen Systeme, mit der Unterwerfung des lebendigen Körpers unter die Maschine findet sich bei Ernst Jünger, *Der Arbeiter*, 1941 (erstmalig 1932).
- 42 Anson Rabinbach, *The Human Motor*, 1992, S. 72 ff.
- 43 Mary Douglas, *Ritual*, 1981, S. 123. Douglas sieht «das Verhältnis des einzelnen zu seiner Gesellschaft» allerdings nicht statisch. Wenn sie in bezug auf die zwei Körper von «Distanz» und von «Verschmelzen» spricht, so denkt sie das als ein permanentes Oszillieren. Erst eine Bewegung, die wie die sozialistische systematische Kritik an der vorgefundenen Gesellschaft mit einem umfassenden Vertrauen in die angestrebte verbindet, ordnet diese beiden Zustände bestimmten sozialen Organisationsformen zu. Vgl. auch Jacob Rogozinski, *Wie die Worte*, 1996, S. 340 f.
- 44 Karl E. Rothschuh, *Physiologie*, 1968, S. 9.
- 45 Emil Du Bois-Reymond, *Der physiologische Unterricht*, 1878, S. 24. Die Physiologie beruhte nicht auf einem kohärenten Theoriegebäude; ausgehend von Imre Lakatos' Unterscheidung zwischen «wissenschaftlicher Theorie» und «Forschungsprogramm» lässt sie sich als letzteres verstehen. Als Forschungsprogramm ging sie von einem *hardcore* grundlegender Annahmen aus, die empirischer Widerlegung nicht direkt zugänglich sind und die nur durch eine Veränderung der Fragestellung, die der ganzen Forschung vorausgesetzt ist, ausser Kraft gesetzt werden können. In dieser Hinsicht lassen sich also Parallelen zu einer «wissenschaftlichen Theorie» feststellen. Doch die Physiologie war vielseitigen pragmatischen Anforderungen unterworfen, die theoretischen Kohärenz- und Konsistenzanforderungen nicht genügten. Vgl. Timothy Lenoir, *The Strategy of Life*, 1982, S. 12 f.
- 46 Hans-Jörg Rheinberger/Michael Hagner (Hg.), *Die Experimentalisierung*, 1993.
- 47 Fridolin Schuler, *Über die Ernährung*, 1882, S. 6.
- 48 Der 1896 im galizischen Lwów geborene Mediziner, Bakteriologe und Wissenssoziologe Ludwik Fleck starb 1961 in Ness-Ziona (Israel); 1935 publizierte er im Verlag von Benno Schwabe in Basel seine konzeptionell wegweisende, jedoch lange Zeit kaum rezipierte Studie. Thomas S. Kuhn sollte ihn 1962 (unkorrekt als Ludwig Fleck) im Vorwort seiner Untersuchung zur «Struktur wissenschaftlicher Revolutionen» erwähnen. Flecks Opus wird im folgenden aus der 1980 publizierten Ausgabe zitiert.
- 49 Ludwik Fleck, *Entstehung und Entwicklung*, 1980, S. 31.
- 50 Ebd., S. 124, 130, 134.
- 51 Verschiedene Autoren – Timothy Lenoir, Bruno Latour, Stephen Woolgar, Ian Hacking, Charles E. Rosenberg, Robert E. Kohler u. a. – haben im Verlaufe der 1980er Jahre einem «konstruktivistischen Ansatz in der Erkenntnisproduktion», einer «kontextualistischen Darstellung von Wis-

- senschaft» und einer «ökologischen Wissenschaftstheorie» zum Durchbruch verholfen. Insbesondere Timothy Lenoir hat in seinen Untersuchungen über das Spannungsfeld von Teleologie und Mechanik in der deutschen Biologie des 19. Jahrhunderts und über «Politik im Tempel der Wissenschaft» die analytische Leistungsfähigkeit dieses Zuganges eindrücklich belegt. Vgl. Timothy Lenoir, *Politik im Tempel*, 1992, S. 146, 166, 222.
- 52 Stephen Woolgar/Bruno Latour, *Laboratory Life*, 1986 (zuerst 1979).
- 53 Timothy Lenoir, *Politik im Tempel*, 1992, S. 192; vgl. auch S. 177, 180.
- 54 Ebd., S. 41, 114, 122, 123.
- 55 Thomas S. Kuhn, *Die Struktur wissenschaftlicher Revolutionen*, Frankfurt a. M. 1973 (erstmalig 1962); Kuhn definiert wissenschaftliche Revolution als Paradigmawechsel, durch die eine Phase «normaler Wissenschaft» in eine neue überführt wird. Kuhn interessiert sich insbesondere dafür, welche Bedeutung den Paradigmata für die Gruppendynamik und Forschungsorganisation innerhalb der *scientific community* zukommt.
- 56 Thomas S. Kuhn, *Die Struktur wissenschaftlicher Revolutionen*, 1973, S. 19.
- 57 Vgl. Ludwik Fleck, *Entstehung und Entwicklung*, 1980, S. 110 ff.; das führte zu einer Situation, die Wolfgang Bonss wie folgt beschrieb: «Die neuen Verfahren blieben noch lange in den Kontext der alten Perspektiven eingebettet [...]. Die für heutige Augen oftmals eigentümliche «Mischung» von Altem und Neuem war für die Beteiligten selbst durchaus konsistent bzw. rational, und es wäre eine prekäre Verkürzung, würde man sie nur als Ausdruck einer in sich widersprüchlichen Übergangsphase begreifen.» Wolfgang Bonss, *Die Einübung des Tatsachenblicks*, 1982, S. 39 f.
- 58 Georges Canguilhem, *Der Beitrag der Bakteriologie zum Untergang der «medizinischen Theorien» im 19. Jahrhundert*, in: Ders., *Wissenschaftsgeschichte und Epistemologie*, 1979, S. 117.
- 59 Timothy Lenoir, *Politik im Tempel*, 1992, S. 185; diese These würde es nahelegen, verstärkt den prosopographischen Aspekt herauszuarbeiten.
- 60 Lenoir datiert den raschen Aufstieg der experimentellen Physiologie, der physikalischen Chemie und der mikroskopischen Anatomie in Deutschland auf die zwei Jahrzehnte zwischen 1855 und 1874.
- 61 R. Stephen Turner, *Paradigms and Productivity*, 1987; vgl. Zusammenfassung bei Timothy Lenoir, *Politik im Tempel*, 1992, S. 213; Beatrix Mesmer (Hg.), *Verwissenschaftlichung*, 1997, S. 37 ff.
- 62 Timothy Lenoir, *Politik im Tempel*, 1992, S. 25 f.
- 63 Max Rubner, *Die Gesetze*, 1902, S. 13.
- 64 Fridolin Schuler, *Über die Ernährung*, 1882, S. 7.
- 65 Konrad Lange/Otto F. Ranke, *Stoffwechsel*, 1950, S. 1.
- 66 Claude Bernard, *Introduction*, 1984 (erstmalig 1865), S. 191 ff., Zitat S. 198; vgl. auch: J. E. Lesch, *Science and Medicine*, 1984.
- 67 William Coleman, *Experimental Physiology and Statistical Inference: The Therapeutic Trial in Nineteenth-Century Germany*, in: Lorenz Krüger u. a. (Hg.), *The Probabilistic Revolution*, Bd. 1, 1987, S. 201; Ders., *Neither Empiricism Nor Probability*, 1983, S. 275–283.
- 68 Friedrich Kinkelin, *Über Ernährung*, 1872, S. 8. Kinkelin war Lehrer der Naturwissenschaften in Zofingen und hielt sein Referat an der Jahresversammlung der Aargauischen Naturforschenden Gesellschaft.
- 69 Wichtig für diese Diskussion war der sogenannte Biometriker-versus-Mendelianer-Streit. Den besten Überblick über diese Debatte gibt: Donald Mackenzie, *Sociobiologies*, 1981, S. 243–288. Vgl. auch: John Beatty, *The Probabilistic Revolution in Evolutionary Biology – an Overview*, in: Lorenz Krüger u. a. (Hg.), *The Probabilistic Revolution*, Bd. 2, 1987, S. 229–232. Die erwähnte Debatte setzte ein mit der Wiederentdeckung der Mendelschen Gesetze um 1900 und führte zu einer «long-lasting division within the British scientific community» (Donald Mackenzie, *Sociobiologies*, 1981, S. 243). Im Gegensatz zu den Mendelianern um William Bateson, die eine genetische Determinierung des Individuums postulierten, ging die seit längerem arbeitende biometrische Schule – mit Karl Pearson und W. F. R. Weldon als ihren wichtigsten Vertretern – von keiner expliziten Theorie der Vererbung aus und verließ sich auf die statistische Beschreibung beobachteter Regelmäßigkeiten.
- 70 Die Vorstellung des *homme moyen* stammt von Adolphe J. Quételet, *Sur l'homme*, 1835.
- 71 Wie oben erwähnt, standen Ernährungsphysiologen wie Max Rubner dieser «Mittel»-Konstruktion skeptisch gegenüber; vgl. Rubner 1908, S. 57 f.; analog zu der ab 1900 aufkommenden

- «differentiellen Psychologie» wurden die individuellen Leistungen auf die durchschnittlichen Fähigkeiten dieses allgemeinen Individuums bezogen; vgl. Jaeger/Stauble 1981, S. 61.
- 72 Max Rubner, Volksernährungsfragen, 1908, S. 55.
- 73 Ebd., S. 57.
- 74 Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel, 1950, S. 2. Zu der unter erkenntnistheoretischen, forschungspragmatischen und gesellschaftspolitischen Aspekten äusserst wichtigen Auseinandersetzung zwischen deterministischen und probabilistischen Konzepten vgl. Gerd Gigerenzer u. a., *The Empire of Chance*, 1989; Lorenz Krüger u. a. (Hg.), *The Probabilistic Revolution*, 2 Bände, 1987; Peter Porter, *The Rise of Statistical Thinking*, 1986; Stephen M. Stigler, *The History of Statistics*, 1986.
- 75 Timothy Lenoir, *Politik im Tempel*, 1992, S. 18, 142.
- 76 Max Weber, «Energetische» Kulturtheorien, in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Wissenschaftslehre*, 1988, S. 400–426 (erstmalig 1909), Zitat S. 423.
- 77 Die Kontroverse «Internalisten» versus «Externalisten» dreht sich um die Frage, welche Faktoren die Entwicklung von Wissenschaften determinieren. Obwohl sich die aktuelle Wissenschaftsgeschichte und -soziologie nicht mehr auf solche Dichotomien festlegen lassen will, werden doch die Interpretationsakzente unterschiedlich gesetzt. Gernot Böhme geht davon aus, es gäbe keine plausiblen Gründe für die Existenz von internen, aus der immanenten Struktur der jeweiligen wissenschaftlichen Aussagesysteme begründbaren Unterscheidungskriterien für «Wissenschaftlichkeit»: Weder sprachanalytische Versuche (Sinnkriterien) noch methodologische (Verifizierung/Falsifizierung) noch wissenschaftsethisch orientierte Versuche (Kritizismus) hätten zu befriedigenden Ergebnissen geführt (vgl. Gernot Böhme u. a., *Die gesellschaftliche Orientierung*, 1978). Georges Canguilhem (*Wissenschaftsgeschichte*, 1979, S. 27 f.) formulierte einen gegenteiligen Standpunkt: «Der Externalismus besteht darin, eine Reihe von Ereignissen, die man eher aus Tradition als aufgrund von kritischen Analysen der Wissenschaft zurechnet, durch Bezugnahme auf ökonomische und gesellschaftliche Interessen, auf technische Erfordernisse und Praktiken, sowie auf religiöse oder politische Ideologien zu erklären. [...] Der Internalismus, der von den Externalisten für einen Idealismus gehalten wird, meint, dass Wissenschaftsgeschichte nur bestehen kann, sofern man sich ins Innere des wissenschaftlichen Werks versetzt, um zu analysieren, wie es den spezifischen Normen zu entsprechen sucht, die es als Wissenschaft und nicht als Technik oder Ideologie definieren.» Canguilhems Position richtet sich indessen nicht primär gegen eine Berücksichtigung gesellschaftlicher Interessen, sondern gegen eine dilettantische Kurzschiessung von innerwissenschaftlichen Innovationen mit ökonomischen bzw. sozialen Interessenlagen.
- 78 Timothy Lenoir, *Politik im Tempel*, 1992, S. 105, 129, 152.
- 79 In einer wissenschaftsgeschichtlichen Überblicksdarstellung unterscheidet Karl E. Rothschuh ein technomorphes (Leben als teleomechanischer Vorgang), ein mechanomorphes (Organismus als kausalbedingter, physikalisch-chemischer Erklärungen zugänglicher Mechanismus), ein psychomorphes (Körper als «Werkzeug der Seele») und ein biomorphes Modell (Körper als selbstreferentielles System). Karl E. Rothschuh, *Physiologie*, 1968, S. 15–18.
- 80 Bryan Turner, *The government of the body*, 1982, schreibt, «the development of mechanistic metaphors of the body» sei seit Descartes' Maschinenmetapher entscheidend gewesen «for the emergence of a scientific discourse of the body and the development of dietary classification» (S. 259). Den Begriff «Mikronährstoffe», der sich auf Spurenelemente und Vitamine bezieht, habe ich aus Karl Huth, *Ernährung und Diätetik*, 1979, S. 59 ff., übernommen. Wenn Ernährung mit Energiezufuhr gleichgesetzt wird, «nähren» diese Substanzen nicht; wird unter «Ernährung» hingegen nicht nur der Kraftwechselprozess, sondern der gesamte Stoffwechselprozess verstanden, dann drängt sich diese Bezeichnung auf.
- 81 Vgl. dazu Otto Mayr, *Uhrwerk und Waage*, 1987.
- 82 Julien Offray de La Mettrie, *Der Mensch als Maschine*, 1985 (Erstveröffentlichung 1748), S. 21; La Mettrie neigte dazu, im Menschen ein Perpetuum mobile, d. h. eine «Maschine, die ihre Triebfedern selbst spannt», zu sehen. Andererseits war für ihn klar, dass es «die zugeführte Nahrung» ist, die dafür sorgt, «dass sie in Gang bleibt» (S. 26).
- 83 François Vatin, *Le travail*, 1993, S. 94; vgl. auch Ilse Jahn, *Grundzüge der Biologiegeschichte*, 1990, S. 381; demgegenüber vertrat Jean Waldburger 1923 die Auffassung, «spätere, berühmte

Physiker wie Navier, Coriolis, Dupin, Poncelet, deren Verdienste um die Vervollkommnung der industriellen Maschinen so grosse gewesen sind», seien nicht in der Lage gewesen, «das Problem der menschlichen Arbeitsleistung, der «menschlichen Maschine» zu lösen, obwohl die grosse Tragweite desselben ihnen vollständig klar war». Jean Waldburger, *Die Rationalisierung der Arbeit*, 1923, S. 21.

- 84 Aus der Sicht der Ernährungswissenschaft lässt sich feststellen, dass der Energieerhaltungssatz sich nach seiner mathematischen «Reindarstellung» aus seinem Entstehungskontext herauslöste, so dass sich der wissenschaftliche Zusammenhang zwischen der Erforschung des Menschen und der Maschine für eine Zeitlang lockerte. Erst in den 1880er Jahren sollte Max Rubner diesen Zusammenhang wiederum direkt herstellen und die Physiologie auf eine empirisch solide energetische Basis stellen. Diese Umweganeignung physikalischer Gesetze sollte den Sachverhalt einer engen Verbindungen und direkter Wechselwirkungen zwischen Thermodynamik, ökonomischer Theorie und Biologie zeitweilig verdunkeln. Vgl. François Vatin, *Le travail*, 1993, S. 8 ff.; zur These eines «Konzepttransfers» allgemein vgl. Egon Becker u. a., *Revolutionäre Inszenierungen*, 1992.
- 85 François Vatin, *Le travail*, 1993, S. 10, 123 f.
- 86 Ebd., S. 124, 94.
- 87 Seit der Aufklärung lässt sich eine intensive Debatte zwischen Anhängern dieser beiden Annahmen feststellen. Die Vorstellung, Lebensäusserungen von (tierischen oder menschlichen) Maschinen seien Ausdruck einer Mimesis der Kraft des Schöpfers oder einfach einer diesen Organismen inhärenten Lebenskraft, befand sich in Gegensatz zu einer mechanisch-physikalistisch-reduktionistischen Auffassung. Die Suche nach einer Wissenschaft vom Leben, die sich an der Schwelle zum 19. Jahrhundert entwickelt (der 1802 geprägte Begriff Biologie dokumentiert dieses Bestreben), schien zwischen den Polen «Mechanik/Reduktionismus» und «Teleologie/Vitalismus» zu oszillieren. Timothy Lenoir hat jedoch nachgewiesen, dass es seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert heuristisch fruchtbare Vermittlungsversuche gab, die als Teleomechanismus charakterisiert werden können. In Anlehnung an die Überlegungen, die bereits Immanuel Kant formuliert hatte, wurde davon ausgegangen, dass biologische (teleologische) Prinzipien die Grenzen kontrollierten, innerhalb derer sich physikalische und chemische (mechanische) Prozesse abspielen könnten. Vgl. Timothy Lenoir, *The Strategy of Life*, 1982, S. 3 ff.; Ilse Jahn, *Grundzüge der Biologiegeschichte*, 1990, S. 159 ff.
- 88 Konrad Lang/Otto F. Ranke, *Stoffwechsel*, 1950, S. 19.
- 89 Ebd., S. 20.
- 90 Ebd., S. 48.
- 91 Ebd., S. 52; um die Berechnung dieses «relativen Wirkungsgrades» herrschte allerdings eine ziemliche Konfusion. Ist der «menschliche Motor» für die einen von unschlagbarer Effizienz, so beklagen andere seine mangelnde Wirksamkeit. Max Weber stellte 1909 fest: «Hat doch gerade das dem Menschen von Natur mitgegebene «primitivste» Werkzeug: der menschliche Muskel, ein weit besseres «Güterverhältnis» in der Ausnützung der durch die biochemischen Oxydationsprozesse freigesetzten Energie als selbst die beste Dynamomaschine je erreichen kann – und doch ist diese in der ökonomischen Konkurrenz überlegen.» Max Weber, «Energetische» Kulturtheorien, in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Wissenschaftslehre*, 1988, S. 411. 1943 beklagt Albert Jung (Ernährung, 1943, S. 9 f.) hingegen den geringen Wirkungsgrad des «menschlichen Motors»: «Während ein Elektromotor die zugeführte Energie zu circa 90 Prozent in Arbeit umsetzen kann, ist dies beim Menschen unter besten Bedingungen nur zu 26–28% möglich; bei ungenügender Ernährung und dadurch hervorgerufener Ermüdung sinkt der Wirkungsgrad unter 20%.»
- 92 Zur Ernährungsphysiologie vgl. Konrad Lang/Otto F. Ranke, *Stoffwechsel*, 1950; zur Arbeitsphysiologie vgl. Edgar Atzler/Gunther Lehmann, *Anatomie und Physiologie der Arbeit*, 1930. Zur Sprachregelung gilt es zu bemerken: In Abgrenzung zur Arbeitsphysiologie war Arbeitswissenschaft ein weiter gefasster Begriff. Über die Analyse der Arbeitskraft hinaus ging es auch um deren rationelle Nutzung und optimale Organisation in komplex strukturierten Produktionsprozessen, die auf arbeitsteiliger Spezialisierung beruhten. Auch Ernährungswissenschaft befasste sich mit Aufgabenstellungen, die über die Ernährungsphysiologie hinauswiesen.
- 93 Vgl. Karl E. Rothschuh, *Geschichte der Physiologie*, 1953.

- 94 Am bereits referierten ETH-Kurs über Arbeitsphysiologie vom September 1931 stellte der deutsche Physiologe Edgar Atzler fest, im lebenden Organismus würde zwar «ebenso wie in einer Dampfmaschine [...] die bei der Verbrennung freiwerdende Energie in äussere Arbeit transformiert» (Arbeitsphysiologie 1932, S. 26). Im Gegensatz zu einem unbelebten Motor weise der menschliche Körper jedoch ein «Speicherungsvermögen» auf, was die metabolischen Prozesse «wesentlich komplizierter» und den Analogieschluss vom Muskel zum Verbrennungsmotor problematisch mache. Der Körper erwies sich so als ein Zwischenlager für Energie; zur Not konnte er auf spezifische Kraftreserven zurückgreifen. Dennoch wollte Atzler auf den «Vergleich des belebten Motors mit einem Verbrennungsmotor» nicht verzichten; dieser habe «doch eine gewisse Berechtigung» (ebd., S. 28); vgl. auch die Ausführungen über den *human motor* und die *living machine* in Josué de Castro, *Geography of Hunger*, 1955, S. 35–38.
- 95 Konrad Lang/Otto F. Ranke, *Stoffwechsel*, 1950, S. 49.
- 96 Interessant ist diesbezüglich die Auseinandersetzung Max Webers mit den «energetischen Kulturtheorien» von Wilhelm Ostwald. Wilhelm Ostwald, *Energetische Kulturtheorien*, 1909; Weber kommentierte 1909 dessen «Weltformel-Bedürfnis» mit sarkastischem Unterton und wandte sich gegen die Tendenz, «bestimmte naturwissenschaftliche Abstraktionsformen zum Massstab wissenschaftlichen Denkens überhaupt zu machen» (Vgl. Max Weber, «Energetische» Kulturtheorien, in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Wissenschaftslehre*, 1988, S. 411, 400).
- 97 Georges Canguilhem, *La connaissance*, 1989, S. 22.
- 98 Georges Canguilhem, *Die Herausbildung des Konzeptes der biologischen Regulation im 18. und 19. Jahrhundert*, in: Ders., *Wissenschaftsgeschichte*, 1979, S. 89 ff., bes. 98; auch Rolf Kreibich, *Die Wissenschaftsgesellschaft*, 1986, betont, dass die Physiologie mit zu jenen auf die Analyse lebendiger Prozesse bezogenen Wissenschaftsdisziplinen gehörte, die sich schon früh für die «neue Grundgrösse <Information>» und damit für Regelungsmechanismen und Rückkoppelungseffekte interessierte; vgl. S. 246, 258.
- 99 Georges Canguilhem, *Wissenschaftsgeschichte*, 1979, S. 90.
- 100 Vgl. Jakob Tanner, *Weisheit des Körpers*, 1988.
- 101 Richard L. Kremer, *The Thermodynamics of Life*, 1990, S. 455.
- 102 Timothy Lenoir, *The Strategy of Life*, 1982, S. 16.
- 103 Im Gegensatz zu seinem Vorläufer beharrt diese modernisierte, verwissenschaftlichte Form des Vitalismus zwar auf der Eigengesetzlichkeit (der «Autonomie») des Lebens, versucht dieses Erklärungsmodell jedoch mit physikalischen Gesetzen und mechanischen Kausalitäten kompatibel zu machen. Vgl. Christiane Sinding, *Vitalismus oder Mechanismus?*, in: Philipp Sarasin/Jakob Tanner (Hg.), *Physiologie*, 1998, S. 76–98.
- 104 In ihrem 1937 erschienenen Standardwerk über «Die Vitamine» schrieben W. Stepp, J. Kühnau und H. Schroeder dazu, mit der von Max Rubner entwickelten energetischen Betrachtungsweise des Stoffwechsels schienen die Grundlagen der Ernährungsphysiologie «bis ins letzte gefestigt zu sein. Vereinzelte Versuchsergebnisse aus den letzten Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts, die mit der Lehre von Voit und Rubner nicht in Einklang zu bringen waren, unter ihnen vor allem die Forschungen Lunins aus dem Bungeschen Laboratorium in Basel, waren teils unbeachtet geblieben, teils vergessen worden.» Erst um die Jahrhundertwende habe eine neue Forschergeneration «den Boden für die in den folgenden Jahrzehnten sich vollziehenden Wandlungen unserer Anschauungen über die Ernährung» vorbereitet. W. Stepp u. a., *Die Vitamine*, 1937, S. 3. Zum Zusammenhang zwischen Vitaminen und Hormonen stellten die Autoren fest, «die Ergebnisse neuester Forschungen weisen immer stärker darauf hin, dass die optimale Wirkung der einen Stoffgruppe an die Gegenwart der anderen gebunden ist» (S. 7).
- 105 Georges Canguilhem, *Wissenschaftsgeschichte*, 1979, S. 104; «Hormon» ist vom griechischen Wort *horman* («in Bewegung versetzen», «antreiben») abgeleitet. Interessant ist der Sachverhalt, dass die in den beginnenden 1870er Jahren medizinisch definierte Anorexia nervosa ab dem Ersten Weltkrieg als endokrine Krankheit aufgefasst und durch die Verabreichung von Hormonen behandelt wurde. Erst nach 1945 wurde diese biologische Betrachtungsweise der Magersucht wiederum zugunsten einer psychogenen Hypothese aufgegeben. Diese über ein Vierteljahrhundert andauernde «internistische Bagatellisierung der psychischen Komponente der Magersucht» muss u. a. durch das Interesse, das Drüsen und Hormone damals auf sich zogen, erklärt werden. Vgl. Walter Vandereycken u. a., *Hungerkünstler, Fastenwunder, Magersucht*, 1992, S. 224 ff.

- 106 Vgl. Georges Canguilhem, Wissenschaftsgeschichte, 1979, S. 121.
- 107 Canguilhem bemerkte dazu: «Diese Theorie, die durch die Arbeiten Kochs und Pasteurs bereits das später eingelöste Versprechen der Heilung und des Überlebens für Millionen künftiger Menschen und Tiere in sich birgt, verkündet zugleich den Untergang aller medizinischen Theorien des 19. Jahrhunderts.» Ebd., S. 121.
- 108 Ebd., S. 128.
- 109 Georges Vigarillo, *Le propre et le sale*, 1985, S. 218; Georges Canguilhem hielt fest: «Le microbe, même s'il y faut le truchement compliqué du microscope, des colorants et des cultures, on peut le voir, au lieu qu'on ne saurait voir un miasme ou une influence. Voir un être c'est déjà prévoir un acte.» Georges Canguilhem, *Le normal et le pathologique*, 1988, S. 12.
- 110 Georges Vigarillo (*Le propre et le sale*, 1985, S. 226) hat darauf hingewiesen, dass im ausgehenden 19. Jahrhundert das Postulat, die Ernährung müsse kalorienreich und währschaft sein, mit der Funktion der Hautrespiration begründet wurde: «La chasse aux bactéries se prolonge selon un dispositif imaginaire: celui d'une protection par accumulation calorique. Un feu invisible permettrait de mieux repousser le mal.» Das um die Jahrhundertmitte entstandene Energiemodell der Ernährung wurde auf diese Weise angereichert mit der Theorie einer organischen Immunisierung durch Sauerstoffwechsel der Haut. Dies wirkte sich unmittelbar auf die Vorstellungen der Hygiene aus: Körperliche Sauberkeit wurde nun nicht mehr primär als moralischer Imperativ aufgefasst, sondern mit Hilfe von wissenschaftlichen Argumenten gefordert. Diese Sauberkeit hatte einen doppelten Zweck zu verfolgen: Durch Waschen galt es, die bedrohlichen Mikroorganismen direkt auszuschalten. So konnte zugleich die «chemische Abwehr der Zellen» unterstützt werden (ebd., S. 227).
- 111 Christiane Sinding, *Le clinicien et le chercheur*, 1991; vgl. auch Kenneth J. Carpenter, *The History of Scurvy*, 1986.
- 112 Sandoz, *Der autonome Mensch*, 1939, S. 6.
- 113 *Methods for Evaluation of Nutritional Adequacy and Status – a Symposium*. Advisory Board on Quartermaster/Research and Development, Committee on Foods, Department of the Army, Washington 1954, S. iii.
- 114 Rolf Kreibich, *Die Wissenschaftsgesellschaft*, 1986, S. 247.
- 115 Konrad Lang/Otto F. Ranke, *Stoffwechsel*, 1950, S. 3.
- 116 Ebd., S. 93.
- 117 Zur Bewertung dieser beiden Ernährungswissenschaftler vgl. Niklaus Mani, *Die wissenschaftliche Ernährungslehre*, 1976, S. 31–36, und Clive M. McCay, *Notes*, 1973, S. 208–211; Melanie Mannes, *Wissenschaftliche und soziale Aspekte*, 1977.
- 118 Niklaus Mani, *Die wissenschaftliche Ernährungslehre*, 1976, S. 43.
- 119 Schon damals wurde allerdings vermutet, dass es Substanzen geben müsse, die von ihrem Beitrag zur Energieversorgung des Körpers her vernachlässigbar, die jedoch als Biokatalysatoren, Funktionsregulatoren und Schutzstoffe unverzichtbar sind. Diese Hypothese (bzw. diese Erwartung) spielte eine massgebliche Rolle bei der «Entdeckung» dieser Mikronährstoffe (Mineralsalze und Vitamine).
- 120 Niklaus Mani, *Die wissenschaftliche Ernährungslehre*, 1976, S. 37.
- 121 Zum Begriff des «Supernahrungsmittels» vgl. Igor de Garine, *Nahrung, Kultur und Gesellschaft*, in: *Das Salz der Erde. Ernährung und Kultur*, UNESCO-Kurier, 28. Jg., Nr. 5, 1987, S. 4–7; Auch die wissenschaftliche Taxonomie macht dies deutlich: die Liebigsche Nährstoffhierarchie reifizierte die auf das Jahr 1840 zurückgehende Begriffsschöpfung «Protein» (von *protos* = das Erste, das Wichtigste).
- 122 Das gesellschaftliche Umfeld, in dem Voit seine Berechnungen anstellte, wurde allerdings immer wieder erwähnt, um den Normanspruch seines Kostmasses in Frage zu stellen. «Voit stellte seine Untersuchungen an Münchnern an. Wenn man berücksichtigt, dass in den ersten Jahren nach dem siegreichen 70er Krieg mit ihrem wirtschaftlichen Aufschwunge gerade die Münchner Bevölkerung sehr viel Bier und Fleisch konsumierte, so muss man doch einige Zweifel hegen, ob hier das geeignete Milieu war, um ein normales Kostmass zu ermitteln.» Edgar Atzler/Gunther Lehmann, *Anatomie und Physiologie der Arbeit*, 1930, S. 252.
- 123 So veröffentlichten die beiden Liebig-Schüler J. B. Lawes und J. B. Gilbert bereits 1852 eine Arbeit über die Entstehung der Muskelkraft, in der sie als Quelle nicht das Eiweiss, sondern die

«stickstofflosen Nährstoffe» identifizierten. Beim Arbeiten steigt die Atemfrequenz, d. h. auch die CO₂-Ausscheidung. Die Menge der stickstoffhaltigen Exkrete hingegen bleibt gleich. Die «Tret-rad-Versuche» von E. Smith zeigten Ende der 1950er Jahre, wie Arbeit mit CO₂- und Harnstoffoutput zusammenhängen. 1865 machten der Physiologe A. Fick und der Chemiker J. Wislicenus mit einer Faulhornbesteigung einen vielbeachteten Selbstversuch. «Aus dem Harnstoffgehalt des während des Aufstieges gebildeten Urins berechneten sie die Menge des umgesetzten Eiweisses. Dann bestimmten sie die Grösse der mechanischen Arbeit, die aus dieser abgebauten Eiweissmenge hervorgehen konnte.» Resultat: Das abgebaute Eiweiss reicht als Energiebasis für die Faulhornbesteigung nicht aus. Vgl. Niklaus Mani, Die wissenschaftliche Ernährungslehre, 1976, S. 62). Von deutscher Seite wurde schon Anfang der 1940er Jahre die Unabhängigkeit des Stickstoffverbrauchs und damit des Eiweissbedarf von Muskelarbeit festgestellt. Problem war der grosse Einfluss Liebig's; dieser kann erklären, wieso die Muskelkrafttheorie sich so lange zu halten vermochte. Die Werke Voits und Pettenkofer's beendeten die Ära des Primats des Proteins in wissenschaftlicher Hinsicht. Vgl. Carl Voit, Beiträge zum Kreislauf, 1857, bes. S. 25 f.; Max Pettenkofer/Carl Voit, Untersuchungen, 1862/63. Vgl. dazu: Melanie Mannes, Wissenschaftliche und soziale Aspekte, 1977, S. 32–34; Niklaus Mani, Die wissenschaftliche Ernährungslehre, 1976, S. 62 f.; W. O. Atwater/H. C. Sherman, The Effect, 1901, S. 8 f.

- 124 Friedrich Kinkelin, Über Ernährung, 1872, S. 13.
- 125 Ebd., S. 17.
- 126 Ebd., S. 19.
- 127 Ebd., S. 30.
- 128 Max Rubner, Die Gesetze, 1902, S. 4.
- 129 Ebd., S. 6.
- 130 Max Rubner, Physiologie, 1903, S. 21.
- 131 Einen Überblick über diese Forschungen findet sich in: Max Rubner, Die Gesetze, 1902, S. 14 ff. («Über einige Standardzahlen für calorimetrische Zwecke»); vgl. auch: Otto Krummacker, Über Wert und Unwert der Kalorienrechnung, 1912.
- 132 Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel, 1950, S. 3.
- 133 Den Wert für Eiweiss berechnete Max Rubner als Durchschnitt bei «gemischter Kost». Vgl. Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel, 1950, S. 11; unter Kalorie ist im folgenden immer eine «grosse Kalorie», d. h. 1000 «kleine» Kalorien, zu verstehen (zu den Energiemassen: Ebd., S. 4); wie in der Einleitung erwähnt, ist seit 1978 das *Joule* die offizielle Masseinheit für chemische gespeicherte Energie; 1 Joule entspricht dabei 0,239 Kalorien bzw. 4,189 Joule ergeben eine Kalorie.
- 134 Diesen Sachverhalt hob 1912 auch Otto Krummacker bei der Diskussion der Isodynamik hervor: «Eine eingehendere geschichtliche Darstellung würde noch deutlicher [...] beweisen, wie trotz der vielgerühmten induktiven Methode der Fortschritt zunächst immer nur darin bestand, dass ein neuer Irrtum den alten verdrängte.» Otto Krummacker, Über Wert und Unwert, 1912, S. 245.
- 135 Max Rubner, Deutschlands Volksernährung, 1930, S. 10.
- 136 Max Rubner, Volksernährungsfragen, 1908, S. 32 f.
- 137 Ebd., S. 35.
- 138 Ebd., S. 127.
- 139 Ebd., S. 5, 24.
- 140 Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel, 1950, S. 115; die Angabe (22 Gramm) stammt aus: Karl Huth, Ernährung und Diätetik, 1979, S. 31; Alfred Fleisch setzte diesen Wert 1966 (in Anlehnung an Max Rubner) auf 30 Gramm fest; vgl. Albert Fleisch, Ausgeglichene Ernährung, 1966, S. 17.
- 141 Aufgrund von Berechnungen, die später mit der Theorie der unterschiedlichen Wertigkeit verschiedener Eiweisse fortgesetzt wurden, empfahl Rubner den Arbeiterfamilien den Konsum der billigeren pflanzlichen Eiweisse, die trotz geringerer biologischer Wertigkeit (vgl. unten) preisgünstiger waren. Ausführungen zu den «Geldnährwerten» folgen in Kap. 3.2.
- 142 Dem Thema des «kleinsten Eiweissbedarfs des Menschen» widmete Rubner im Anschluss an den XIV. Internationalen Kongress für Hygiene von 1907 die oben zitierte, 1908 erschienene Studie; Zitat S. 36. Die Erkenntnis, dass «körperliche Arbeit [...] den Proteinabbau nicht [erhöht], vorausgesetzt, dass der Kalorienbedarf während der ganzen Arbeitszeit durch andere Nährstoffe

- vollständig gedeckt ist», wurde z. B. 1948 durch die deutschen Arbeitsphysiologen H. Kraut und G. Lehmann bestätigt. Vgl. zusammenfassend: Heinrich Kraut, Arbeit und Ernährung, in: J. C. Somogyi/H. Kapp (Hg.), Vollwertige Ernährung, 1961, Zitat S. 129.
- 143 Sidney Mintz erklärt auf diese Weise die rasche Ausbreitung des Zuckers innerhalb der englischen Industriearbeiterschaft. Sidney Mintz, Die süsse Macht, 1987, S. 218 ff.
- 144 Die theoretische Konversion, die Rubner vollzog, schloss nicht aus, dass er aufgrund praktischer Überlegungen Kostmasse empfahl, die einen vergleichsweise hohen Anteil an Eiweiss aufwies.
- 145 Etienne Grandjean, Arbeitszeit und Verpflegung, in: J. C. Somogyi/H. Kapp (Hg.), Vollwertige Ernährung, 1961, S. 121. Zum respiratorischen Quotienten und den Ernährungsexperimenten vgl. ebd., S. 113. ff.
- 146 Max Rubner, Volksernährungsfragen, 1908, S. 132.
- 147 Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel, 1950, S. 118 ff., Tab. S. 119; J. C. Somogyi, Die Bedeutung der Früchte, Gemüse und Kartoffeln in der heutigen Ernährung, in: Ders. (Hg.), Neue Erkenntnisse, 1966, Graphik, S. 119. Die heute geltenden Werte, die das Verhältnis von E zu T ausdrücken (wobei E den essentiellen Aminosäuren in Gramm und T dem Gesamtstickstoff des Eiweiss in Gramm entspricht), gibt wieder: Karl Huth, Ernährung und Diätetik, 1979, S. 30.
- 148 Alfred Gigon, Die Arbeiterkost, 1914, S. 32; Gigon (1883–1975) habilitierte sich 1911 in innerer Medizin an der Universität Basel; 1921 wurde er zum ausserordentlichen, 1930 zum ordentlichen Professor ernannt. Ab 1925 redigierte er die Schweizerische Medizinische Wochenschrift. Gigon publizierte vor allem zu Ernährungs- und Stoffwechselproblemen.
- 149 E. Gotschlich, Die wissenschaftlichen Grundlagen, 1930, S. 16. Die zitierte Publikation enthält auch ein Statement der SVV-Leiterin Else Züblin-Spiller und kann als Beispiel dafür dienen, wie eng die Zusammenarbeit zwischen der Schweiz und Deutschland auf diesem Gebiet war.
- 150 Margarete Möckli-v. Seggern, Arbeiter und Medizin, 1965, S. 17.
- 151 Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel, 1950, S. 31.
- 152 Ruth Waldeck, Zur Produktion des «schwachen Geschlechts», 1993; vgl. auch: Thomas Laqueur, Auf den Leib geschrieben, 1992.
- 153 Joan Scott, Gender, 1986.
- 154 Walter Vandereycken u. a., Hungerkünstler, 1992, S. 183 ff.
- 155 Vgl. S. R. Suleiman (Hg.), The Female Body, 1986; C. Smith-Rosenberg, Disorderly Conduct, 1985; E. Shorter, A History of Women's Bodies, 1982; Philippe Perrot, Le travail des apparences, 1984.
- 156 Regina Wecker, Equality, 1995; Dies., Sonderschutzmassnahmen, 1996; Dies., Weiber sollen, 1996.
- 157 Bericht über den gewerbehygienischen Fortbildungskurs in Frankfurt a. M., 23. Sept. bis 5. Okt. 1912, Eidgenössisches Fabrikinspektorat Kreis III, S. 9, BAR 23/40. Es wurde dann noch angefügt, dass Kaninchen ganz allgemein «widerstandsfähiger als Menschen» sind.
- 158 Ernst Engel, Der Werth des Menschen, 1883.
- 159 Haushaltsrechnungen von Familien unselbständig Erwerbender 1936/37 und 1937/38, Sonderheft 42 der «Volkswirtschaft», Hg. EVD, Bern 1942, S. 19; 1941 schrieb z. B. Albert Zeller zum «Einfluss des Geschlechtes auf den Nahrungsbedarf», der Kalorienbedarf «soll bei der Frau etwas geringer sein als beim Mann. Die Hygienesektion [des Völkerbundes] dagegen nimmt für beide Geschlechter denselben Grundwert von 2400 Kalorien an.» Schweizerische Zeitschrift für Ernährung und Diätetik, 2. Jg., Nr. 4, Aug. 1941, S. 47.
- 160 Tab. in: Nutrition Reviews, Sept. 1945, S. 287. Genau dieselben Daten sind massgeblich für: Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel, 1950, S. 59.
- 161 Der Lausanner Physiologieprofessor (und Präsident der EKKE) Alfred Fleisch erklärte zu Beginn der 1960er Jahre: «Der Energiebedarf des Mannes ist etwas höher als der der Frau. [...] Es ist also physiologisch durchaus begründet, dass der Mann die grössere Wurst verzehrt.» Alfred Fleisch, Vollwertige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung, in: J. C. Somogyi/H. Kapp (Hg.), Vollwertige Ernährung, 1961, S. 4.
- 162 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 302.
- 163 Bedarfsunterschiede zwischen Männern und Frauen hängen massgeblich mit Gewichtsunterschieden zusammen; in historischer Perspektive ist allerdings die Feststellung zu machen, dass Annahmen über Bedarfsunterschiede wiederum Auswirkungen auf das durchschnittliche Körpergewicht haben können.

- 164 Nickie Charles/Marion Kerr, *Women, food and families*, 1988, S. 80.
- 165 Max Weber, *Zur Psychophysik der industriellen Arbeit* (1908/09), in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Soziologie*, 1988, S. 77.
- 166 Max Weber, *Diskussionsreden auf den Tagungen des Vereins für Socialpolitik*, Tagung in Wien 1909, *Votum «über die Produktivität der Volkswirtschaft»*, in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Soziologie*, 1988, S. 422.
- 167 Max Weber, *Methodologische Einleitung*, in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Soziologie*, 1988, S. 16–20.
- 168 Ebd., S. 17.
- 169 *Arbeitswissenschaft*, 1932, S. 84.
- 170 Ebd., S. 83.
- 171 Konrad Lang/Otto F. Ranke, *Stoffwechsel*, 1950, S. 8. Seite 4 schreiben die Autoren dazu: «Der Energiebestand des Körpers ist im Verhältnis zum Energiewechsel etwa eines Tages ungeheuer gross und er kann ohne jede merkliche Schädigung in gewaltigem Ausmass schwanken.»
- 172 *L'alimentation des travailleurs*, Hg. Bureau International du Travail, Genf 1936, S. 14.
- 173 Albert Jung, *Ernährung und Leistungsfähigkeit*, 1943, S. 5–29.
- 174 Ebd., S. 8.
- 175 Ebd., S. 6.
- 176 Ebd., S. 7.
- 177 Ebd., S. 7.
- 178 Fritz Verzár, in: Ders. (Hg.), *Gegenwartsprobleme*, 1953, S. 7.
- 179 E. Rothlin, *Die physiologischen Grundlagen*, 1921, S. 7.
- 180 Vgl. Randy F. Kandel/Gretel H. Peltó, *The Health Food Movement*, in: Norge W. Jerome/Randy F. Kandel/Gretel H. Peltó (Hg.), *Nutritional Anthropology*, 1980, S. 327–363.
- 181 Maximilian Bircher-Benner, *Kurze Grundzüge*, 1903.
- 182 Vgl. dazu Albert Wirz, *Die Moral auf dem Teller*, 1993, S. 61 ff.
- 183 Alfred Gigon, *Die Arbeiterkost*, 1914, S. 1.
- 184 Georges Canguilhem versteht unter «wissenschaftlicher Ideologie» eine «bestimmte Art von Diskurs», der «mit der Entstehung einer Wissenschaft einher[geht]»: «Unter dem Einfluss praktischer Anforderungen» wird Wissenschaft dazu gedrängt, «den Abschluss der Forschung vorwegzunehmen». Vgl. Georges Canguilhem, *Wissenschaftsgeschichte*, 1979, S. 116.
- 185 Charles S. Maier, *Between Taylorism and Technocracy*, 1970.
- 186 In der Publikation: *Die Vitamine*, «Roche» *Vitamin-Vademecum*, Basel 1946, wird die Entstehung dieses Begriffs auf 1911 datiert (S. 4.); die meisten Überblickswerke geben das Jahr 1912 an. Vgl. auch Clive M. McCay, *Notes*, 1973.
- 187 Harvey Levenstein, *Revolution at the Table*, 1988, S. 205.
- 188 Auf den Zusammenhang zwischen organischen Metaphern und «naturalisierter» Gesellschaftsvorstellung weist u. a. Michel Feher hin. Vgl. Michel Feher, *Introduction*, in: Ders. u. a. (Hg.), *Zone*, Bd. 1, 1989, S. 16.
- 189 Dennis Sweeney, *Work, Race and the Transformation*, 1998.
- 190 Edgar Atzler/Gunther Lehmann, *Anatomie und Physiologie der Arbeit*, 1930, S. 352–355.
- 191 Ebd., S. 363.
- 192 Ebd., S. 356.
- 193 Atzler und Lehmann treffen eine Unterscheidung zwischen (phänotypischer) Konstitutionslehre und (genotypischer) Rassenlehre. Nachdem ein Überblick über die verschiedenen Konstitutionstypen eine Vereinfachung auf deren zwei ergeben hat, stellen sie fest (S. 361): «Nichts wäre verkehrter, als aus dieser Tatsache etwa schliessen zu wollen, dass die Einteilung in Rassen verfehlt sei, weil sich die Rassenunterschiede als blosse Unterschiede der Konstitution entpuppt haben. Im Gegenteil kann gerade darin, dass ganz unvoreingenommene Beobachter mit vollständig anderer innerer Einstellung zu dem gleichen Resultat gekommen sind, ein Beweis für ihre Richtigkeit erblickt werden.» Interessant ist der Sachverhalt, dass die 4-Typen-Einteilung, die Sigaud vorgenommen hatte und die den Typus *respiratorius*, *digestivus*, *muscularis* und *cerebralis* unterschied, stark auf ernährungs- und arbeitsphysiologisch relevante Kriterien abstellte: Während der respiratorische Typ durch auffallende Länge des Brustkorbes, grosse Vitalkapazität, spitzen Rippenwinkel, kleinen Bauch usw. charakterisiert ist, ist der digestive Typ durch die

- «Betonung aller zum Verdauungsapparat gehörigen Teile» zu erkennen. Beim muskulären Typ ist der Schädel kurz und quadratisch und das Muskelrelief stark ausgebildet; der cerebrale Typ hat «einen kleinen, aber wohlproportionierten Körper» und «imponiert durch die Grösse des Kopfes, die Höhe der Stirn» (S. 357).
- 194 Die Anthropometrie, auf die sich damals verschiedene Rassentheorien zu stützen versuchten, war zwar auch im universitären Wissenschaftssystem der Schweiz fest verankert; insbesondere Prof. Otto Schlaginhaufen führte ab Ende der 1920er Jahre entsprechende Untersuchungen an Rekruten und in verschiedenen Landesregionen durch. Dass die gewonnenen Ergebnisse indessen kaum politisch umgesetzt wurden, hing auch damit zusammen, dass die Confoederatio Helvetica in einem Europa, in dem territoriale Ansprüche rassistisch begründet wurden, kaum mit Vorteilen rechnen konnte, sondern sich aufgrund der deutschen Rassenbiologie in ihrer staatlichen Existenz bedroht sah. Vgl. Christoph Keller, *Der Schädelvermesser*, 1995.
- 195 Geb. 1880 in St. Gallen, Studium der Medizin in Zürich und München, 1914–1920 Privatdozent an der Universität Zürich, ab 1920 Professor für Hygiene an der ETH Zürich, Redaktor der *Revue Suisse d'hygiène*.
- 196 Willi von Gonzenbach, Die biologische Bedeutung der Arbeit, in: Schweizerische Arbeitgeberzeitung, Sonderausgabe «Industrielle Betriebshygiene und Wohlfahrtspflege in der Schweiz», 24. Mai 1930, S. 9 f. Gonzenbach fand mit seinen Vorstellungen auch in der Arbeiterbewegung Anklang. So veröffentlichte der Schweizerische Gewerkschaftsbund ebenfalls 1930 eine Schrift aus dessen Feder unter dem Titel «Rationalisierung und Mensch» (Zürich 1930, Gewerkschaftliche Schriften, Heft 2).
- 197 Diese Tagung lief unter der Bezeichnung «Internationales Ernährungssymposium». Als dann 1960 in Washington ein weiteres Symposium stattfand, sprach US-Präsident Eisenhower vom «zweiten internationalen Ernährungskongress»; die Gesichter der Basler Vertreter hellten sich auf, war doch damit ihre Initiative retrospektiv zum «Ersten internationalen Ernährungskongress» erhoben worden. (Gespräch mit Frau Dr. Daniela Schlettwein-Gsell).
- 198 Fritz Verzár (Hg.), *Gegenwartsprobleme*, 1953, S. 307.
- 199 Fritz Verzár/Daniela Gsell, Ernährung und Gesundheitszustand, 1962, S. 9.
- 200 Hugo Aebi u. a., Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, 1984, S. 430.
- 201 Ebd., S. 62.
- 202 Josué de Castro, *Geography of Hunger*, 1955.
- 203 Peter von Blanckenburg, *Welternährung*, 1986; von Blanckenburg datiert das Auftreten akuter Nahrungskrisen «in verschiedenen Teilen der Welt» auf das Jahr 1965 (S. 25).
- 204 Clive M. McCay, Nutrition as a Factor in Aging, in: *Nutrition Fronts*, 1951, S. 50–69, Zitate S. 67; McCay forderte damals den Kommentar heraus, er nehme einen «somewhat unusual standpoint» ein (Votum George R. Cowgill, S. 69.)

Kapitel 3

- 1 Zur Entstehung und Entwicklung der Hygienebewegung vgl. Beatrix Mesmer, Reinheit und Reinlichkeit, 1982. Zur Verwissenschaftlichung des Alltags in der Schweiz siehe Beatrix Mesmer (Hg.), *Verwissenschaftlichung*, 1997; Hansjörg Siegenthaler, *Wissenschaft und Wohlfahrt*, 1997; interessante Überlegungen finden sich auch in: François Delaporte, *Le savoir de la maladie*, 1990, und Richard J. Evans, *Death in Hamburg*, 1987; Dennis Sweeney, *Work, Race and the Transformation*, 1998.
- 2 Vgl. zusammenfassend: Ute Frevert, *Fürsorgliche Belagerung*, 1985.
- 3 Max Rubner, *Volksernährungsfragen*, 1908, S. 48.
- 4 Max Weber, *Methodologische Einleitung*, in: Ders., *Gesammelte Aufsätze zur Soziologie*, 1988, S. 1 f. Von einer ähnlichen Vorstellung ging 1912 auch Maurice Halbwachs aus, als er in seiner Untersuchung «La classe ouvrière et les niveaux de vie», (1970, 1. Aufl. 1912, S. 453) schrieb: «Nous disions que les groupements ruraux sont caractérisés par une pénétration constante de la vie professionnelle dans la vie domestique; mais il ne s'ensuit pas que celle-ci s'en trouve disloquée ou ralentie. Car la vie domestique, à son tour, pénètre et enveloppe la vie professionnelle.»
- 5 Wolfgang Kaschuba, *Volkskultur*, 1988, S. 46.

- 6 Friedrich Küchler, *Die rationelle Ernährung*, 1874, S. 24.
- 7 Ebd., S. 23 f. «Pétroleum» spielt auf die Commune de Paris von 1871 an; die brandschatzenden «Pétroleusen» waren damals ein furchterregendes Stereotyp in bürgerlichen Kreisen.
- 8 Ebd., S. 19.
- 9 Sozial- und mentalitätsgeschichtliche Untersuchungen für Frankreich zeigen, dass das Zeitalter der Aufklärung seinem Bildungsauftrag in keiner Weise gerecht wurde und diesbezüglich mit einer Niederlage endete: Der Versuch, die Volkskulturen mit der Vernunft zu durchwirken, scheiterte. Auf diesen «échec d'un dressage culturel» (vgl. Benoît Garnot, *Le peuple*, 1990) folgte im beginnenden 19. Jahrhundert die Angst vor den «classes dangereuses» (vgl. Louis Chevalier, *Classes laborieuses et classes dangereuses*, 1969). Aus der Perspektive von oben veränderte sich in Zeiten des Hungers der «psychische Aggregatzustand der Massen»: Uplötzlich konnte der «Pöbel» seine tumultuöse Dynamik entfalten und eruptive Energien freisetzen. Der Sozialhistoriker Edward P. Thompson kritisierte dieses Bild vom Volk als einer dumpf vor sich hin dämmern- den, von spasmodischen Gewaltanfällen heimgesuchten Masse. In der 1848er Revolution überlagerten sich die Zielsetzungen und die Befürchtungen der Aufklärung ein letztes Mal: Als erste genuin bürgerliche Revolution war diese zugleich die letzte «plebejische Revolte» im Stil des Ancien régime. Eine solche Interpretation hat Manfred Gailus, *Strasse und Brot*, 1990, vorgeschla- gen. In der Schweiz gelang damals eine besonders wirkungsvolle Kanalisierung des «Volks- zorns»: Die Schaffung des revolutionär-republikanischen Bundesstaates im Jahre 1848 markierte den Übergang zur «modernen Schweiz». Diese politischen Voraussetzungen erklären teilweise, wieso die Hygienebewegung hierzulande in ihren Anfängen gute Entfaltungsbedingungen vor- fand.
- 10 Zitate zweier Autoren aus dem Jahre 1892; zitiert nach: Thomas Widmer, *Die Schweiz in der Wachstumskrise*, 1992, S. 662.
- 11 Ebd., S. 497.
- 12 Marcel Bornand, *La ration alimentaire*, 1916; Jean Morin, *Contribution*, 1917; Max Bollag, *Beobachtungen*, 1917; Joseph Kühne, *Untersuchungen*, 1919.
- 13 Internationales Arbeitsamt, *Nutrition in Industry*, 1946, S. 2.
- 14 FAO. *Enquêtes alimentaires*, 1950; hier wurde vor allem die fortschreitende Standardisierung der Erhebungs- und Interpretationsmethoden hervorgehoben, eine Ernährungspolitik auf rationel- ler und wissenschaftlicher Basis gefordert und die Familie als zentrale Untersuchungseinheit definiert (S. 1, 4, 28); vgl. auch die FAO Nutritional Series, die seit 1947 erscheinen und wichtige Informationen zur weltweiten Ernährungssituation enthalten. «Among the important responsabi- lities of FAO is the periodic appraisal of the world food situation. The basic material for such appraisals includes <food balance sheets> for individual countries», wurde in den FAO-«Food com- position tables for international use», Washington 1949, S. III, festgehalten. Vgl. auch die Dis- kussion in den ab November 1942 von der «Nutritional Foundation Inc.» in New York heraus- gegebenen «Nutritional Reviews».
- 15 Vgl. zu dieser Interpretationsperspektive Joseph Gusfield, *Benevolent Repression*, 1991.
- 16 Zum Begriff der «Problematisierung» vgl. Michel Foucault, *L'usage des plaisirs. Histoire de la sexualité*, Bd. 2, 1984, Einleitung, S. 8 ff., bes. 17.
- 17 Wolfgang Kaschuba, *Volkskultur*, 1988, S. 7.
- 18 Johann Jakob Schächli, *Die Organisation*, 1895, S. 54 f. Schächli(-Hirzel) (1819–1908) aus Horgen hielt in den Jahren 1871/72 und erneut 1885–1899 ein Nationalratsmandat der Zürcher Demokraten inne. Als populär-doktrinärer Publizist auf volkswirtschaftlichem, sozial- und schulpolitischen Gebiet profilierte er sich als Anhänger der rein staatlichen, konfessionslosen Schule; 1894 reichte er eine Motion zur Förderung des hauswirtschaftlichen Unterrichts ein.
- 19 Solche Geschichten dienen auch dazu, eine Differenz zwischen den «Zivilisierten» und den «Barbaren» zu markieren; gleichzeitig können sie psychoanalytisch gedeutet werden. Vgl. dazu: Marie Langer, *Das gebratene Kind*, 1988.
- 20 Friedrich Küchler, *Die rationelle Ernährung*, 1874, S. 36.
- 21 Vgl. Armand Chatelanat, *Militärtauglichkeit*, 1880.
- 22 Josef Hürlimann, *Über die Ergebnisse*, 1880; Fridolin Schuler, *Über die Ernährung*, 1882, wies auf das grosse Interesse der Militärverwaltungen an ernährungswissenschaftlichen Untersuchungen hin: «Um ihre Soldaten auf die möglichst hohe Stufe der Leistungsfähigkeit zu heben, indem sie

- deren Ernährungsweise verbesserten» hätten diese «sehr ausgiebigen Gebrauch [...] von wissenschaftlichen Forschungen» gemacht. Auch die «Nahrung der Zuchthausinsassen» sei «einer eingehenden Prüfung unterworfen» worden; dies mit dem Ziel, «künftig nicht mehr durch eine unzureichende, obwohl billigere Kost Schwächlinge zu ziehen, bei denen mit aller körperlicher Energie auch jeder moralische Halt verloren geht» (S. 8).
- 23 Otto Hunziker, *Geschichte*, 1879, S. 175, 234.
- 24 Zur Geschichte des Alkoholgesetzes vgl. Jakob Tanner, *Die «Alkoholfrage»*, 1986; zur Rolle von Johann Rudolf Geigy-Merian vgl. Alfred Bürgin, *Geschichte des Geigy Unternehmens*, 1958, S. 163 ff.; der Zeitpunkt der Alkoholgesetzgebung fiel exakt auf den Beginn der «Neuen Ära», das heisst, sie kann als gesetzgeberischer Auftakt einer «neuen Strukturepoche» in der Entwicklung des schweizerischen Bundesstaates interpretiert werden. Thomas Widmer (*Die Schweiz in der Wachstumskrise*, 1992, S. 749) schreibt dazu: «Besonders die Annahme der beiden Alkoholvorlagen löste ein Hochgefühl wiedergewonnener Handlungsfähigkeit und Zukunftsperspektiven aus.»
- 25 Fridolin Schuler (1832–1903) war als Pfarrerssohn, Arzt und Sozialstatistiker massgeblich an der Entstehung des Glarner Fabrikgesetzes von 1864 beteiligt und war als kantonaler Fabrikinspektor mit dessen Durchsetzung betraut. Zwischen 1878 und 1902 amtierte er als einer der drei Eidgenössischen Fabrikinspektoren. Vgl. Fridolin Schuler, *Erinnerungen eines Siebenzigjährigen*, Frauenfeld 1903; Eduard Eichholzer, *Die drei ersten Fabrikinspektoren*, in: *Industrielle Organisation* 21, 1952, S. 42–44; Hansjörg Siegenthaler (Hg.), *Wissenschaft und Wohlfahrt*, 1997.
- 26 Vgl. den Beschluss der SGG anlässlich ihrer 60. Jahresversammlung am 19. September 1882 in Glarus: Festgehalten wurde hier, dass die SGG jede erdenkliche Anstrengung unternahm, um die «rationelle» Suppe als Volksnahrungsmittel in der Fabrikbevölkerung einzubürgern; die Firma Maggi gewährleistete im Gegenzug, die Preise der Produkte stabil zu halten und der SGG vierteljährlich eine «Statistik über den Verbrauch zuzustellen». Anhang zu: Fridolin Schuler, *Die Leguminose*, 1885, S. 15 ff. Schuler lag vor allem daran, den Eiweissgehalt der Arbeiterernährung zu erhöhen; 1882 brachte er die «Tüchtigkeit» der englischen Arbeiter mit der «ungeheuren Bedeutung der Fleischnahrung» in Zusammenhang (S. 40); auf der Suche nach «neuen und billigeren Bezugsquellen» für Eiweiss setzte er weitgehend auf eine Verbindung von Ernährungswissenschaft, Lebensmittelchemie und Nahrungsmittelindustrie: Schulers Bestrebungen, eiweisshaltige, billige und zugleich zeitsparende Produkte mittels Einsatzes technischer Mittel herzustellen, brachte ihn auch auf die Idee, die schwer verdaulichen und deshalb unbeliebten Hülsenfrüchte auf industriellem Wege als bekömmliche Nahrungsmittel aufzubereiten.
- 27 Zur Geschichte des Maggi-Würfels vgl. Maggi-Chronik 1832–1912, Bd. 1, S. 8 ff.; Susanne B. Schmidt, *Julius Maggi*, 1987, S. 111–151; Beatrix Mesmer, *Rationelle Ernährung*, 1989, S. 340 ff.; Dies. (Hg.), *Verwissenschaftlichung*, 1997, S. 163 ff.
- 28 Fridolin Schuler, *Die Leguminose*, 1885, S. 11 ff.
- 29 Johann Jakob Schächli, *Die Organisation*, 1895, S. 54.
- 30 Beatrix Mesmer, *Rationelle Ernährung*, 1989, S. 329–345.
- 31 Rudolf Theodor Simler veröffentlichte in seinem Todesjahr 1873 seine «Ernährungsbilanz der Schweizerischen Bevölkerung», welche die neuen chemisch-physiologischen Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft berücksichtigte; Rudolf Theodor Simler, *Versuch*, 1873 und 1875.
- 32 Armand Chatelanat, *Militärtauglichkeit*, 1880.
- 33 Vgl. zusammenfassend: Berend Strahlmann, *Erhebungen über den Lebensmittelverbrauch*, 1975, S. 48 ff.
- 34 Alfred Gigion, *Die Arbeiterkost*, 1914, S. 1 f.
- 35 Emma Coradi-Stahl, *Die Einführung von Haushaltungsschulen*, 1902, S. 8; vgl. auch: Dies., *Wie Gritli*, 1902 und 1903.
- 36 Fridolin Schuler, *Über die Ernährung*, 1882, S. 9.
- 37 Ebd., S. 1.
- 38 Ebd., S. 2.
- 39 Ebd., S. 2, 4. Schuler stellte auch fest, aus bisherigen Untersuchungen gehe «die Wahrscheinlichkeit hervor, dass der Fabrikarbeiter öfter erkrankt und mehr Krankheitstage aufzuweisen hat als die übrige Bevölkerung; dass es namentlich Störungen der Verdauung und Ernährung sind, denen er ausgesetzt ist, dass die Lebensdauer eine kürzere ist und dass vorzüglich Tuberkulose und

Scrupulose, die so oft auf Mängeln der Ernährung beruhen, in auffallendem Masse als Todesursache zur Geltung kommen» (S. 4).

- 40 Ebd., S. 54.
- 41 Fridolin Schuler, Die Ernährungsweise, 1884, S. 2.
- 42 Schweizerischer Gewerbeverband, Gewerbliche Enquête Teil II: Resultate der Besprechungen in Gruppen-Zusammenkünften und Gutachten über verschiedene wirtschaftliche Themata an die schweizerischen Bundesbehörden, Winterthur 1883; BAR 23/24.
- 43 Dossier Nr. 167 der Beilage II zum BRB an die BV vom 20. Nov. 1883, Gewerbliche Enquête von 1883/84, S. 5; BAR 23/24.
- 44 SVV Kb 1921/11, S. 10 f.
- 45 Alfred Jaquet wurde anschliessend (bis 1932) Professor für Pharmakologie und befasste sich in seinen Vorlesungen vor allem mit der Geschichte dieses Faches.
- 46 Alfred Jaquet, Der Alkohol, 1894, S. 18 f.
- 47 Ebd., S. 13.
- 48 John Boyd Orr, Food, Health and Income, 1936, S. 12; Orr transponiert damit den Gedanken der Pareto-Effizienz von einer Volkswirtschaft auf die Physiologie der Individuen. Seine Argumentationsweise gleicht in der Grundfigur jener des Pareto-Optimums, das einer Güterverteilung zwischen Individuen entspricht, bei der durch Umverteilung ein Individuum seinen Nutzen nur dadurch erhöhen kann, wenn ein anderes schlechter gestellt wird. Das Gesundheitsoptimum geht von einer grundsätzlichen Knappheitsannahme aus. Es entspricht einer Nährstoffverteilung, bei welcher die knappen finanziellen Mittel so ausgegeben wurden, dass die Komplettierung des Bedarfs bei einem Nährstoff nur noch auf Kosten einer Unterversorgung bei einem anderen Nährstoff erzielt werden kann. Im Unterschied zur ökonomischen Problemstellung, wie sie von Vilfredo Pareto entwickelt wurde, gibt es bei der physiologischen Bedarfsdeckung einen «Bedarfsstandard» – wenn die Mangelsituation überwunden ist, dann ist eine solche Optimierung nicht mehr möglich, denn die Überversorgung mit einzelnen Nährstoffen (Fette, Kohlenhydrate) geht nun nicht mehr (unbedingt) auf Kosten anderer Nährstoffe.
- 49 Vgl. zusammenfassend: Le standard de vie des travailleurs, Hg. Internationales Arbeitsamt, 1938, S. 36.
- 50 Plädoyers für den Einbau ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse in die Volksernährung gab es zwar schon vorher; sie waren jedoch noch nicht mit einem praktikablen Konzept verbunden. J. F. Schneeberger, der im Rahmen einer 1867 von der gemeinnützigen Gesellschaft des Kantons Bern veranstalteten Preisausschreibung eine Broschüre mit dem Titel «Die Ernährung des Volkes mit besonderer Berücksichtigung der arbeitenden und niederen Klassen» verfasste, hielt dazu fest: «Wer normal und dabei ökonomisch leben will, kann es nur durch die Einsicht in die chemisch-physiologische Lehre von den Nahrungsmitteln.» Ganz im Zuge der Zeit mass auch Küchler der «Belehrung der Wissenschaft über die Ernährung» eine grosse Bedeutung zu: «Und in der Tat sollte sich die Chemie und medizinische Wissenschaft bemühen, in kurzen Broschüren die Resultate der Naturforscher für Haus und Küche und tägliches Leben zu popularisieren. Die Wissenschaft darf je länger je weniger auf den stolzen Höhen der Katheder sich sonnen, sondern muss herabsteigen zum Volk und hier Wissen schaffen.» Friedrich Küchler, Die rationelle Ernährung, 1874, S. 41.
- 51 Friedrich Küchler, Die rationelle Ernährung, 1874, S. 19.
- 52 Ebd., S. 7.
- 53 Ebd., S. 40.
- 54 Ebd., S. 9.
- 55 Ebd., S. 6.
- 56 Ebd., S. 15.
- 57 Ebd., S. 21.
- 58 Ebd., S. 3.
- 59 Ebd., S. 4, 37 f.
- 60 Ebd., S. 22.
- 61 Ebd., S. 4 f.
- 62 Ebd., S. 6.
- 63 Ebd., S. 9.

- 64 Ebd., S. 29.
- 65 Ebd., S. 18.
- 66 Ebd., S. 5; auf S. 10 finden sich eine ganze Reihe solcher Empfehlungen.
- 67 Fünfter Bericht der Spezialkommission der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft für Förderung von Koch- und Haushaltungskursen, 29. Aug. 1885.
- 68 Fridolin Schuler, *Die Leguminose*, 1885, S. 1; Franz Joseph König, Leiter der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Münster (Westfalen), publizierte seine Umrechnungstabellen erstmals 1873; in der Folge erlebte das zunehmend voluminöser werdende Werk mehrere Auflagen. Die vierte, ab 1903 erscheinende Auflage umfasste 7 Bände. Franz Joseph König, *Chemie der menschlichen Nahrung*, 1873.
- 69 E. Keller, *Was kann unter den gegenwärtigen Verhältnissen*, 1892, S. 11.
- 70 Johann Jakob Schächli, *Die Organisation*, 1895, S. 53, 57.
- 71 Max Rubner, *Volksernährungsfragen*, 1908, S. 140.
- 72 Carl Landolt verglich 1894 das, was seine ein Rechnungsbuch führende Referenzfamilie für Nahrungsmittel bezahlte, mit den Preisen des Konsumvereins. Die Ausgaben entsprachen sich bei acht Positionen exakt; bei zwei Produkten lagen sie darunter, bei drei darüber. «Dieses ausserordentlich günstige Resultat spricht nicht nur für die Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit meines Gewährsmannes, sondern es legt auch Zeugnis ab für die praktische Durchführbarkeit der bei dieser Erhebung angewandten Methode.» Carl Landolt, *Methode und Technik*, 1894, S. 96 f.
- 73 Zur Alkoholfrage, 1907; den Berechnungen lag ebenfalls die Annahme zugrunde, Eiweiss, Fett und Kohlenhydrate verhielten sich preislich im Verhältnis 5 zu 3 zu 1; S. 180.
- 74 1884 bemerkte Schuler zum Schnapstrinken: «Aber man darf nicht vergessen, dass dem Branntwein eine Reihe von Vorzügen oder wenigstens von Eigenschaften zukommt, die kein anderes Genussmittel in gleichem Mass aufzuweisen hat. Der Branntwein ist unbedingt dasjenige, das zum billigsten Preis die gewünschte Anregung verschafft, am intensivsten über die Mängel der Ernährung täuscht, über die Empfindungen dieser Mängel, das Schwächegefühl etc., momentan wenigstens hinweghebt. Er ist das Einzige, bei dem die Verschlechterung der Qualität, der Gehalt an Fuselölen, die erregende Wirkung noch mehrt, statt sie zu mindern. Er ist das Einzige, das mit Leichtigkeit jederzeit zum Genusse bereit gehalten werden kann, das überall in unzähligen Wirtschaften, Läden, wie im Privathaus jederzeit zu haben ist und dessen Genuss so oft mit der Erlangung eines den Wünschen des Konsumenten geradezu zusagenden gesellschaftlichen Verkehrs verbunden ist.» Fridolin Schuler, *Die Ernährungsweise*, 1884, S. 39.
- 75 Fridolin Schuler, *Die Leguminose*, 1885, S. 2.
- 76 Ebd., S. 5.
- 77 Ebd., S. 2.
- 78 Ebd., S. 10 f.
- 79 Ebd., S. 10. Zur Geschichte des Kaffeekonsums, auf den an dieser Stelle nicht weiter eingegangen wird, vgl. Heidi Witzig/Jakob Tanner, *Kaffeekonsum*, 1991.
- 80 SGG, *Berichterstattung über die Einführung der Leguminosen als schweizerische Volksnahrung pro 1885*.
- 81 Albert Heim, *Ein Fortschritt auf dem Gebiete der Ernährung*, in: *Schweizerisches Haushaltsblatt*, IV. Jg., Nr. 5, 24. Febr. 1891, S. 65–69.
- 82 Der niederländische Physiologe Jacob Moleschott (1822–1893) wurde 1856 auf Empfehlung Virchows nach Zürich berufen, wo er bis 1861 seine Lehr- und Forschungstätigkeit ausübte.
- 83 Friedrich Kinkelin, *Über Ernährung*, 1872, S. 13.
- 84 Fridolin Schuler, *Über die Ernährung*, 1882, S. 6, 8.
- 85 Fridolin Schuler, *Die Ernährungsweise*, 1884, S. 21.
- 86 *Über die Ernährungsweise*, 1884, S. 13.
- 87 Ebd., S. 3, 7.
- 88 Ebd., S. 13.
- 89 *Wie ernährt man sich gut und billig?* 1893, S. 14.
- 90 Zirkular der Zentral-Kommission der SGG «An die Landwirthschaftliche, Arbeiter-, Frauen- und anderen Vereine, welche sich Hebung der Volkswohlfahrt zur Aufgabe machen», Zürich, Aug. 1888; BAR 8 (L) r. 39; S. 2.
- 91 Ebd., S. 1.

- 92 Ebd., S. 2.
- 93 Johann Jakob Schächli, Die Organisation, 1895, S. 17; Max Rubner erwähnte in seiner Studie über die Armenkost von 1908 die schlechten Aushebungsergebnisse in einzelnen Bauerndörfern im Rheinland und in Westfalen, «in denen oft nur 30% der Stellungspflichtigen militärtauglich sind», und führt als Grund an: «Im selben Masse wie durch die Milchverteuerung und Milchentziehung die Güte der Kost sinkt, steigt [...] Bier und Branntwein, Speck- und Wurstkonsum.» Max Rubner, Volksernährungsfragen, 1908, S. 138.
- 94 EDI an Bundesrat, Bern 5. Okt. 1906, BAR 8 (L); 1910 fand dann ein zweiter «congrès international d'hygiène alimentaire» statt.
- 95 Nutrition. Final Report, 1937, S. 290.
- 96 FAO, Enquêtes alimentaires, 1950, S. 4.
- 97 Die Photographien stammen aus Schweizerische Zeitschrift für Hygiene, 10. Jg., 1930, S. 671–878, wo auch die Referate, gehalten im Rahmen dieser Ausstellung, abgedruckt sind.
- 98 Nutrition. Final Report, 1937, S. 248; auch Max Rubner betonte 1930, dass «Gemüse, was den Nährwert anlangt, ungeheuerlich hoch im Preise stehen». Max Rubner, Deutschlands Volksernährung, 1930, S. 24.
- 99 Nutrition. Final Report, 1937, S. 293.
- 100 Ebd., S. 292.
- 101 Ebd., S. 292 ff.
- 102 Principles of Nutrition, 1944, S. 27 ff.
- 103 Ute Frevert, Fürsorgliche Belagerung, 1985.
- 104 Fridolin Schuler, Über die Ernährung, 1882, S. 24; vgl. Ders., Die Ernährungsweise, 1884, S. 29.
- 105 Fridolin Schuler, Über die Ernährung, 1882, S. 24.
- 106 Elisabeth Joris, Die Schweizer Hausfrau, 1990.
- 107 Schweizerische Fabrikstatistik, 14. Sept. 1944 (Begleittext), in: Statistische Quellenwerke der Schweiz, Heft 163, S. 38. Vgl. auch Margrit Bohren-Hoerni, Die Frau in der schweizerischen Wirtschaft, 1955, S. 2 ff.
- 108 Regina Wecker, Zwischen Ökonomie und Ideologie, 1997; vgl. auch Margarita Gagg, Die Frau in der schweizerischen Industrie, 1928; Elisabeth Joris/Heidi Witzig (Hg.), Frauengeschichte(n), 1986; Beatrix Mesmer, Die Rolle der Frauen während der Industrialisierung, 1991; Martin Schaffner, Die Basler Arbeiterbevölkerung, 1972, S. 80 ff.
- 109 Regina Wecker, Frauenlohnarbeit, 1984.
- 110 Margarete Freudenthal, Gestaltwandel, 1934; Kap. 5 der genannten Untersuchung befasst sich mit den «proletarischen städtischen Haushaltungen zwischen 1880 und 1900», S. 101 ff.
- 111 Tamara K. Hareven, Family Time and Industrial Time, 1982; Louise Tilly/Joan W. Scott, Women, Work and Family, 1987.
- 112 Henriette Fürth, Die Verbesserung, 1914, S. 200.
- 113 Emma Coradi-Stahl, Die Einführung, 1902, S. 27.
- 114 Fridolin Schuler, Erinnerungen, 1903, S. 300; vgl. auch Fanny Goldstein, Der Arbeiterschutz, 1904; Regina Wecker, Equality for Men, 1995.
- 115 Marietta Linder, Die Fabrikarbeiterin, 1928, S. 3 f., 6 f.
- 116 Ebd., S. 10 f. (vgl. Tab. im Anhang).
- 117 Zusammenfassend in: Erich Gruner (Hg.), Arbeiterschaft und Wirtschaft, Bd. 1, 1987, S. 343 ff.
- 118 Vgl. Regina Wecker, Zwischen Ökonomie und Ideologie, 1997.
- 119 Johann Jakob Schächli, Die Organisation, 1895, S. 5, 8.
- 120 Ebd., Zitate S. 55, 23, 51, 43.
- 121 Fridolin Schuler, Über die Ernährung, 1882, S. 33, 24.
- 122 Schweizerisches Haushaltungsblatt. Gemeinnützige Blätter für Erziehung und Haushalt, Nr. 17, Luzern 1890, S. 221 f.
- 123 Martine Segalen, Die Familie, 1990, S. 275; zum traditionellen Wissen der Frauen vgl. auch: Yvonne Verdier, Façons de dire, façons de faire, 1979; von «kreativer Aneignung» spricht Alf Lütke, Hungererfahrung, 1985, S. 64.
- 124 Françoise Sabban, L'écriture cuisinée, 1989, S. 80.
- 125 O. Brunner, Kurze Anleitung, 1878, S. 3.
- 126 Fridolin Schuler, Die Ernährungsweise, 1884, S. 9, 10.

- 127 Ebd., S. 16–18.
128 Ebd., S. 19.
129 Ebd., S. 22.
130 Johann Jakob Schächli, Die Organisation, 1895, S. 15.
131 Emma Coradi-Stahl, Die Einführung, 1902, S. 3 f.
132 Vgl. die Ausführungen in: Geneviève Heller, *Propre en ordre*, 1979.
133 Friedrich Küchler, Die rationelle Ernährung, 1874, S. 14.
134 Ebd., S. 35.
135 Emma Coradi-Stahl, Die Einführung, 1902, S. 5, 34.
136 Fridolin Schuler, Über die Ernährung, 1882, S. 23.
137 Ebd., S. 37.
138 Ernst Züblin, Leitpunkte über die richtige Zusammensetzung der Speisekarte im Hinblick auf die Nährwerte der Speisen, SVV Kb 1921/12.
139 Heute, in einer Phase, in der nicht Nahrungsmangel, sondern notorische Überernährung das Problem ist, versucht die pharmazeutische Industrie Stoffe zu entwickeln, die mit Absicht eine solche schlechte Ausnutzung von Nährstoffen, insbesondere von Fett, gewährleisten sollen. Vgl. die Diskussionen um das Medikament Orlistat von Hoffmann-LaRoche (Sonntagszeitung, 8. Aug. 1993).
140 E. Keller, Was kann, 1892, S. 14.
141 Ebd., S. 15.
142 Ebd., S. 19.
143 Untersuchungen bei Moïcha Linetzky, Die Zusammensetzung, 1914.
144 Hans Kreis, Bericht, 1909. Im selben Jahr veröffentlichte Karl Kifskalt seine «Untersuchungen über das Mittagessen in verschiedenen Wirtschaften Berlins», 1908, S. 244–271.
145 Franz Emanuel Sautier, Über die Zusammensetzung, 1912.
146 Alfred Gigon, Die Arbeiterkost, 1914, S. 2.
147 Moïcha Linetzky, Die Zusammensetzung, 1914, S. 5, 20.
148 Otto Schär, Für Arbeitserfolg, um 1925, S. 136.
149 H. C. Cremer/W. Aign, Nähr- und Wirkstoffverluste bei Lagerung, Zubereitung und Transport, in: J. C. Somogyi (Hg.), *Neue Erkenntnisse*, 1966, S. 28 (Tab. 1).
150 Felix Steigerwaldt, Über die Verhütung von Vitaminverlusten durch sachgemässe Zubereitung von Nahrungsmitteln, in: SVV Kb 1942/2, S. 2–8.
151 Fanny Fleckenstein, Die Berufsausbildung der Hausfrau, 1948; Gertrud Ernst, Entwicklungen und Zielsetzungen im Hauswirtschaftsunterricht, 1986; Beatrice Dietrich, Sauber, sparsam, ordentlich, 1988; 1892 kam es in diesem Zusammenhang zur Lancierung einer Eingabe an die Eidgenössische Bundesversammlung, welche die Gleichberechtigung der männlichen mit der weiblichen Jugend forderte (S. 14).
152 Emma Coradi-Stahl, Die Einführung, 1902, S. 9 f.
153 Elisabeth Joris, Die Schweizer Hausfrau, 1990, S. 110 ff.
154 Vgl. Kap. 7.
155 Olga Wiesli, Die Abteilung hauswirtschaftliche Fortbildung des Schweizer Verbandes Volksdienst, SVV Kb 1924/11, S. 1 f.
156 Martine Segalen, Die Familie, 1990, S. 2.
157 Thomas Widmer, Die Schweiz in der Wachstumskrise, 1992, S. 192.
158 Damit verbunden war eine Ächtung abweichender Lebensformen. Schon 1874 hatte Küchler postuliert: «Insbesondere sollte die Polizei ein scharfes Auge auf alle herumvagabundierenden, bettelnden oder hausierenden Familien haben und nur das Hausieren, nicht aber das Mitvagieren der Familien, besonders der Kinder, gestatten, denn wie werden solche arme Würmlein genährt und behandelt! Wir wollen keine neuen heimatlosen Parias und keinen Zigeunerstand mehr.» Friedrich Küchler, Die rationelle Ernährung, 1874, S. 26.
159 Thomas Widmer, Die Schweiz in der Wachstumskrise, 1992, S. 192 ff.
160 Ebd., S. 200.
161 Martine Segalen, Die Familie, 1990, S. 2.
162 Jacques Donzelot, Die Ordnung, 1980, S. 53.
163 Ebd., S. 12; vgl. auch Martine Segalen, Die Familie, 1990, S. 2.

- 164 Jacques Donzelot, *Die Ordnung*, 1980, S. 12.
- 165 Karin Hausen, *Die Polarisierung der «Geschlechtscharaktere»*, 1976.
- 166 So die Schlussentz. eines Gedichtes über die Kochkurerfahrung einer Angestellten des SVV: E. Brunner, *Über de Chochkurs*, in: SVV Kb 1920/1; zur Interpretation dieses Gedichts vgl. Jakob Tanner, *Kochschule*, 1992.
- 167 Erst in der Nachkriegszeit wurde die «Ökonomik des privaten Haushaltes» wieder als Thema der Wissenschaft entdeckt. Vgl. Barbara Seel, *Ökonomik*, 1991.
- 168 Regina Wecker, *Zwischen Ökonomie und Ideologie*, 1997, S. 115 ff.
- 169 Nach einer Wendung von Paul Virilio. Vgl. Ders., *Esthétique de la disparition*, 1980.
- 170 Kathryn E. Walker, *Homemaking*, 1969, S. 621 ff.; Charles A. Thrall, *The conservative use*, 1982.

Kapitel 4

- 1 Max Rubner, *Deutschlands Volksernährung*, 1930, S. 15.
- 2 Vgl. Jakob Tanner, *Arbeiterlohnfrage*, 1995, und Ders., *Tatsachenblick*, 1995.
- 3 Vgl. dazu: Dossier «A la découverte du fait social 1889–1900», *Genèses. Sciences sociales et histoire*, Nr. 2, Dez. 1990, S. 5–108.
- 4 Peter Porter, *The rise of statistical thinking*, 1986; Stephen M. Stigler, *The History of Statistics*, 1986; Harald Westergaard, *Contributions to the History of Statistics*, 1932.
- 5 Gerd Gigerenzer u. a., *The Empire of Chance*, 1989.
- 6 Georges Canguilhem, *Le normal et le pathologique*, 1988, S. 188 ff.; Charles Webster (Hg.), *Biology*, 1981.
- 7 Das vereinfachende Schema ist entnommen aus J. Trèmolieres, *Contribution des enquêtes sociologiques sur l'alimentation à l'étude du comportement alimentaire de l'homme*, in: Fritz Verzár (Hg.), *Gegenwartsprobleme*, 1953, S. 15.
- 8 Vgl. Ernst Engel, *Das Rechnungsbuch*, 1882.
- 9 Vgl. Toni Pierenkemper, *Haushalt und Verbrauch*, 1987; Lothar Schneider, *Wandlungen der Ernährung*, 1967.
- 10 Bereits 1867 war mit dem Schweizerischen Handels- und Industrieverein ein Unternehmerverband geschaffen worden; 1879 wurde der Gewerbeverband und ein Jahr später der Schweizerische Gewerkschaftsbund gegründet. 1897 entstand der Bauernverband.
- 11 Naum Reichesberg, *Soziale Gesetzgebung*, 1908, S. 95.
- 12 Thomas Widmer, *Die Schweiz in der Wachstumskrise*, 1992, S. 433 f. («Suche nach neuen Strukturbildern») und 434 ff. («Das Zeitalter der Statistiken und Enquêtes»).
- 13 Mit der Schaffung des liberalen Bundesstaates von 1848 wurde die Statistik zu einer nationalen Aufgabe; sie blieb jedoch aufgrund der stark föderalistischen Komponente dieses Staatswesens unterentwickelt und entbehrte eines «angemessenen Platzes im Organismus der Staatsverwaltung» (Naum Reichesberg, *Handwörterbuch*, circa 1909, S. 1603). Das 1860 geschaffene «Eidgenössische Statistische Bureau» (ab 1928: «Amt») entfaltete «im ersten Jahrzehnt seines Bestehens [...] eine ziemlich planlose Tätigkeit» und war vorzugsweise mit den Volkszählungen, die seit damals in festem 10-Jahres-Rhythmus abgehalten wurden, befasst. Zur «mangelhaften Organisation» gesellte sich die «Renitenz der kantonalen Behörden», die der Informationszentralisierung durch den Bund verschiedenste föderalistische Widerstände entgegensetzten (ebd., S. 1611). Das ambitionierte Projekt einer «vollständigen Statistik» der Schweiz (ebd., S. 1610) war unter diesen Umständen zum Scheitern verurteilt, und auch die 1864 gegründete Schweizerische statistische Gesellschaft, die sich (u. a. mit Hilfe einer statistischen Zeitschrift) «mit dem Vorsatz konstituierte, das Interesse des Publikums für die Statistik zu wecken» (A. Furrer, *Volkswirtschafts-Lexikon*, Bd. 3, 1891, S. 308), vermochte keine Wende zu bewirken. Im Zeichen einer forcierten Problemwahrnehmung – 1882 wurde die erste Fabrikstatistik durchgeführt, in den folgenden Jahren kamen begleitende Enquêtes über den Alkoholkonsum und Gefängnisse zustande, und 1885 erfuhr die Aussenhandelsstatistik einen beträchtlichen Ausbau (A. Furrer, ebd., S. 309; Ders., Bd. 2, 1889, S. 16) – wurde 1888 das Statistische Bureau reorganisiert. Das Ergebnis war allerdings enttäuschend. Insbesondere gelang es nicht, die in der bundesrätlichen Botschaft «gekennzeichneten neuen Bedürfnisse wirtschaftlicher und sozialer Natur» zu berücksichtigen. Es

- blieb bei der «bereits früher eingetretenen Konzentration auf bestimmte Gebiete», d. h. auf die Bevölkerungs- und Aussenhandelsstatistik (Naum Reichesberg, ebd., S. 1614).
- 14 Naum Reichesberg, Handwörterbuch, Bd. 2.
 - 15 Einen gerafften Überblick über die historische Entwicklung der Statistik findet sich bei: Peter Bohley/Armin Jans, Einführung in die Wirtschafts- und Sozialstatistik, 1990; vgl. auch Handbuch der schweizerischen Volkswirtschaft, Bd. 2, 1955, S. 358 ff.; vgl. Hans Ulrich Jost, Von Zahlen und Macht, 1995.
 - 16 Für einen Überblick vgl. Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941; Maurice Morel, Le calcul du coût de la vie, 1930; Karl Greiner, Die neuere Lohn- und Haushaltungsstatistik, 1918; Naum Reichesberg, Soziale Gesetzgebung, 1908.
 - 17 Naum Reichesberg, Soziale Gesetzgebung, 1908, S. 95 ff.
 - 18 Ebd., S. 96.
 - 19 Ebd., S. 98.
 - 20 Kurt Imhof u. a. (Hg.), Zwischen Konflikt und Konkordanz, 1993; für Deutschland vgl.: Nonn, Verbraucherprotest, 1996.
 - 21 Toni Pierenkemper, Das Rechnungsbuch, 1988, S. 44. Vgl. auch: Wolfgang Bonss, Die Einübung des Tatsachenblicks, 1982. Für England vgl. Roger Davidson, La formation du Labour Department, 1990; für Frankreich vgl. Matériaux pour la naissance d'une institution, in: Ebd., S. 83–108.
 - 22 Vgl. vor allem Fridolin Schuler, Die Ernährungsweise, 1884; diese Untersuchung wurde im Auftrag des EDI verfasst. Schuler untersuchte 1883/84 darüber hinaus auch Speisezetteln der Kostanstalten von Fabrikunternehmungen. Vgl. Handbuch der schweizerischen Volkswirtschaft, Bd. 2, 1939, S. 371.
 - 23 Fridolin Schuler, Die Ernährungsweise, 1884, S. 2 f.
 - 24 Die Schweiz vermochte damals, wie mehrere Autoren feststellten, mit der europäischen Entwicklung nicht Schritt zu halten. 1908 bemerkte Naum Reichesberg, «die Schweiz, welche auf so vielen Gebieten des öffentlichen Lebens den meisten Ländern des westeuropäisch-nordamerikanischen Kulturkreises als Muster dienen kann, steht hinsichtlich der Pflege der Wirtschafts- und Sozialstatistik weit hinter diesen zurück» (Vgl. Naum Reichesberg, Soziale Gesetzgebung, 1908, S. 45). Hans Herzog stellte in seiner Studie aus dem Jahre 1941 fest: «Wie die Statistik der Haushaltsrechnungen kam die Berechnung von Lebenskostenindizes in der Schweiz – wenn man von Versuchen Einzelner absieht – erst spät auf.» Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 101.
 - 25 Ernst Engel, Das Rechnungsbuch, 1882.
 - 26 Zum selben Befund für Deutschland gelangt auch Toni Pierenkemper, Das Rechnungsbuch, 1988, S. 45. Vgl. auch: Jens Flemming/Peter-Christian Witt, Einkommen und Auskommen, 1981, S. V–XLVII. Lothar Schneider, Der Arbeiterhaushalt, 1967.
 - 27 In einer Übersicht über die vor 1914 entstandenen Haushaltsrechnungen in der Schweiz hielt Ernst Ackermann 1959 fest: «Erst gegen das Ende des 19. Jahrhunderts fanden in einer Reihe von Staaten grosse Erhebungen wirklicher Haushaltsrechnungen statt.» Vgl. Ernst Ackermann, Der Erkenntniswert, 1959; Teil I der Arbeit, die sich ausschliesslich mit den «Einnahme- und Ausgabebewegungen eines ostschweizerischen Textilarbeiterhaushaltes in 21 Jahren» befasste, erschien 1915 als Dissertation der philosophischen Fakultät der Universität Basel: Ernst Ackermann, Der Erkenntniswert, 1915. Ackermann widmete die Arbeit seinem Lehrer Prof. Dr. Stephan Bauer; was die Schweiz anbelangte, so stützte Ackermann seine Untersuchung auf die wenigen «Wirtschaftsrechnungen», die bis zum Ersten Weltkrieg vorlagen.
 - 28 Neben der Dissertation Ackermanns beziehen sich folgende Untersuchungen auf den Zeitraum bis zum Ersten Weltkrieg: Carl Landolt, Zehn Basler Haushaltungen, 1891; Emil Hofmann, Zwei Haushaltsbudgets aus dem Kt. Thurgau, 1892; Ders., Vier thurgauische Haushaltsbudgets, 1893; Ders., Zwei Haushaltsrechnungen, 1893; 35 Haushaltsrechnungen für Metallarbeiter, 1907. (Diese Haushaltsrechnungen sind Bestandteil einer umfangreicheren Studie von Heinrich Lotmar, Die Lohn- und Arbeitsverhältnisse, 1907.) 61 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern, 1911; Fritz Krömmelbein, Massenverbrauch und Preissteigerung, 1911; Schweizerisches Arbeitersekretariat: Die Lebenshaltung schweizerischer Arbeiter und Angestellter, 1922; Xaver Schmid, Die Jahresrechnung fünf ostschweizerischer Arbeiterfamilien, 1911; Max Duttweiler, Eine Zürcher Wirtschaftsrechnung, 1915.
 - 29 A. Furrer, Volkswirtschafts-Lexikon, Bd. 4, 1892, S. 26.

- 30 Nach Greiner war die Untersuchung von 1910 «die erste wirkliche Haushaltungsstatistik in der Schweiz»; vgl. Karl Greiner, *Die neuere Lohn- und Haushaltungsstatistik*, 1918, S. 58.
- 31 Schweizerisches Arbeitersekretariat 1912; Eidg. Statistisches Bureau: *Haushaltsrechnungen*, 1922.
- 32 Maurice Morel, *Le calcul du coût de la vie*, 1930, S. 139; wie in vielen anderen Bereichen sollten sich Entwicklungen, die im Ersten Weltkrieg sichtbar werden, bereits vor Kriegsausbruch abzeichnen. 1907 reichte der freisinnige Nationalrat Albert Mächler eine Motion ein, in welcher er die Gründung eines sozialstatistischen Amtes anregte (Naum Reichesberg, *Handwörterbuch*, o. J., Bd. 4, S. 1622; BAR 23/41, Dossier «Motion Mächler»). Mächler begründete seine Motion anlässlich der Budgetdebatte vom Dezember 1907 mit dem Hinweis, «es handle sich um die Krierung einer Amtsstelle, welche in objektiver, neutraler, kontinuierlicher Tätigkeit die für eine zweckmässige soziale Gesetzgebung nötigen Vorarbeiten liefere, was durch das Arbeitersekretariat, welches sich naturgemäss in eine gewisse Parteirichtung gedrängt sehe, in gleicher Weise nicht geschehen könne» (Auszug aus dem Protokoll der 16. Sitzung des Nationalrates, Bern, 18. Dez. 1907, BAR 23/41). Mit dem Hinweis, es gelte eine «planmässige, auf die Tatsachen sich stützende soziale Gesetzgebung» aufzubauen, unterstützte der Vorstand der schweizerischen Vereinigung für internationalen Arbeiterschutz in einer Eingabe an den Bundesrat das Projekt und wies auf die Schlusslichtposition der Schweiz hin: «Der Gedanke eines Zentralamtes für soziale Statistik ist nicht neu. Bis zu einem gewissen Grade ist er von einer ganzen Reihe auswärtiger Staaten bereits anerkannt worden, indem sie arbeitsstatistische Ämter schufen; es sind dies die Vereinigten Staaten von Amerika, England, Frankreich, Belgien, Spanien, Schweden, Österreich, Deutschland und Italien.» Am 25. Juni 1914 richteten Naum Reichesberg, Professor für Nationalökonomie und Statistik an der Universität Bern, und August Huggler, Sekretär des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes, eine Eingabe an die schweizerische Landesregierung. Es sei nun «ein Jahr fünf flossen», seitdem der Nationalrat eine «auf die Errichtung eines Sozialstatistischen Amtes» hinzielende Motion für erheblich erklärt habe. Der Bundesrat werde deshalb erneut aufgefordert, «er möge zwecks Ausbau der schweizerischen Sozialstatistik eine geeignete Amtsstelle ins Leben rufen». Zur Begründung wurde unter Punkt 1 auf die damalige *Opinio communis* rekurriert: «Die Notwendigkeit sozialstatistischer Untersuchungen unterliegt nachgerade keinem Zweifel und wird heutzutage von niemandem bestritten.» Eingabe der für die von der Konferenz zur Vereinheitlichung der Erhebungen über die Arbeitslosigkeit eingesetzten Kommission an den schweizerischen Bundesrat, Bern 15. Juni 1914; BAR 23/41.
- 33 Als Quellen stehen zur Verfügung: Eidg. Arbeitsamt: *Haushaltsrechnungen schweizerischer Familien aus dem Jahre 1920*, in: *Sozialstatistische Mitteilungen*, 1923; Dass.: *Haushaltsrechnungen schweizerischer Familien aus dem Jahre 1921*, verglichen mit solchen aus den Jahren 1912, 1919 und 1920, in: *Sozialstatistische Mitteilungen*, 1923; Dass.: *Hauptergebnisse der Erhebungen aus dem Jahre 1922*, verglichen mit solchen aus den Jahren 1919, 1920 und 1921, in: *Der schweizerische Arbeitsmarkt*, 1924; vgl. auch: Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit, *Ergebnisse der schweizerischen Sozialstatistik*, abgeschlossen auf Ende 1931, S. 56–62. Hans Herzog stellte fest, die Haushaltsrechnungen von 1919 «erwiesen sich noch zu sehr unter den anormalen Einflüssen von Rationierung, Höchstpreisen, behördlichen Verbilligungen und Schwankungen der Marktversorgung stehend, als dass sie – wie beabsichtigt – zur Lebenskostenindexberechnung hätten herangezogen werden können». Deshalb blieb es bei einigen «belanglos gebliebenen Auswertungen». Hans Herzog, *Zur Entwicklung*, 1941, S. 97.
- 34 Carl Landolt, *Methode und Technik*, 1894, S. 1.
- 35 Ebd., S. 1 f.
- 36 Ebd., S. 2 f.
- 37 Ebd., S. 3.
- 38 Ebd., S. 4.
- 39 Ebd., S. 2, 3, 6.
- 40 Maurice Morel wies auf die Auseinandersetzungen um den Wahrscheinlichkeitskalkül hin, die in diesem Zusammenhang geführt wurden. Vgl. Maurice Morel, *Le calcul du coût de la vie*, 1930, S. 120 ff.
- 41 Ebd., S. 4.
- 42 Naum Reichesberg, *Soziale Gesetzgebung*, 1908, S. 35.
- 43 Ebd., S. 33 ff.

- 44 Vorstand der schweizerischen Vereinigung für internationalen Arbeiterschutz an den hohen schweizerischen Bundesrat, Bern 31. März 1908, BAR 23/41.
- 45 Hans Herzog unterschied in seiner 1941 bei Prof. E. Grossmann entstandenen Zürcher Dissertation einen «weiteren» und einen «engeren» Sinn der Sozialstatistik. Als Sozialstatistik im «weiteren Sinne» verstand Herzog (Zur Entwicklung, 1941, S. 10) die «erschöpfende, sich des Zahlenausdrucks bedienende Beobachtung der gesellschaftlichen Schichtungsverhältnisse und der Eigentümlichkeiten der einzelnen Gesellschaftsschichten». Sozialstatistik im «engeren Sinn» beschränkt sich auf die «Beobachtung der mit dem Arbeitsverhältnis, d. h. mit den rechtlichen und wirtschaftlichen Beziehungen zwischen Arbeitnehmern und -gebern zusammenhängenden Massenerscheinungen, soweit sie die Arbeitnehmer direkt betreffen» (S. 14). Die Untersuchung von Herzog folgt dieser engeren Definition (S. 15).
- 46 Naum Reichesberg, Handwörterbuch, Bd. 3, S. 1603.
- 47 Bericht der Abteilung Industrie des Schweizerischen Industriedepartementes an das EDI, Bern 11. Juli 1914, S. 1, BAR 23/41.
- 48 Ernährungsamt des Kantons Zürich (signiert Jacob Lorenz) an die Teilnehmer der Haushaltungsstatistik, Zürich, 11. Sept. 1918, StAZH O 123/124 (Mappe 3: «Erhebung über Haushaltskosten 1918»).
- 49 Die Berechnung eines Reallohnindex setzt zwei Komponenten voraus: a) einen Nominallohnindex und b) einen Konsumpreisindex bzw. einen Index der Lebenshaltungskosten bzw. eine «Inflationsrate». Um diese zweite Komponente berechnen zu können, sind wiederum zwei Statistiken nötig: ba) eine Preisstatistik für alle konsumierten Produkte und bb) ein Warenkorb, der es ermöglicht, die einzelnen Produktpreise zu gewichten. Das *index-number*-Problem besteht in diesem Falle darin, dass die Inflationsrate anders ausfällt, je nachdem ob mit dem Warenkorb des Zeitpunktes (x) auf (x + n) vorwärtsgerechnet oder mit dem Warenkorb des Zeitpunktes (x + n) auf den Zeitpunkt (x) zurückgerechnet wird. Praktisch wird dieses Problem mit periodischen Revisionen der Zusammensetzung des «Warenkorbes» gelöst. In der Schweiz war die Nominallohnstatistik der schwache Punkt einer Reallohnberechnung. Noch bis zum Zweiten Weltkrieg war die Lohnstatistik stark unterentwickelt und unzuverlässig. Gerade unter diesen Umständen gab es eine enge Beziehung zwischen Lohn- und Haushaltungsstatistik, da letztere eine Überprüfungsmöglichkeit für die erstere darstellte. In seiner 1918 veröffentlichten Dissertation schrieb Karl Greiner, «die statistische Erforschung der Einnahmen aus Haushaltungsbüchern ist die beste Kontrolle für Lohnerhebungen». Für den Ersten Weltkrieg und die 1920er Jahre vgl. Karl Greiner, Die neuere Lohn- und Haushaltungsstatistik, 1918, S. VII; vgl. auch Bernard Degen, Abschied vom Klassenkampf, 1991, S. 193 ff.
- 50 Vgl. Maurice Dobb, Wert- und Verteilungstheorien, 1977; die Bezeichnung «Korntheorie des Profits» findet sich auf S. 81; während Ferdinand Lassalle davon ausging, die Löhne könnten nicht über ein absolutes Reproduktionsminimum hinaus erhöht werden, ging Marx von einer alltagskulturellen Definition der existenzsichernden Reproduktionskosten aus und analysierte die Verteilungsfrage unter dem Aspekt sozialer Kräfteverhältnisse.
- 51 Aufgrund der zeitgenössischen Kontroversen sieht sich die moderne Sozialgeschichte mit erheblichen quellenkritischen Problemen konfrontiert; vgl. dazu Rudolf Braun, Einleitende Bemerkungen, 1979.
- 52 Carl Landolt, Methode und Technik, 1894, S. 5.
- 53 Ebd., S. 5.
- 54 Ebd., S. 6.
- 55 Alexander Lipschütz, Zur allgemeinen Physiologie, 1915, S. 4.
- 56 Ebd., S. 79.
- 57 Ebd., S. 73, 75, 76 f.
- 58 Ebd., S. 82 f.
- 59 Ebd., S. 3.
- 60 Zur Diskussion um das Existenzminimum vgl. Maurice Morel, Le calcul du coût de la vie, 1930, S. 325 ff.
- 61 Teuerung in der Schweiz, 1910, S. 104, 21.
- 62 Basler Vorwärts, Nr. 51, 1. März 1895.
- 63 Ebd.

- 64 Stephan Bauer, Das Existenzminimum, 1914, S. 24; zur Argumentation von Carl Menger vgl.: Grundsätze der Volkswirtschaftslehre, 1871, S. 151.
- 65 Stephan Bauer, Das Existenzminimum, 1914, S. 24 f. (Auszeichnung im Text).
- 66 StAZH, O 124 (13). «Gutachten über das soziale Existenzminimum 1912 & 1918 (I) und den Fleisch- und Obstkonsum Minderbemittelter (II)», 14 Seiten (Hervorhebung im Original).
- 67 Maurice Morel, Le calcul du coût de la vie, 1930, S. 143.
- 68 Handbuch der schweizerischen Volkswirtschaft, Bd. 2, 1939, Stichwort «Lebenskostenindex», S. 121.
- 69 Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 109.
- 70 Protokoll Verteilungsausschuss, Sitzung vom 20. Febr. 1918, StAZH, O 123/124 (Mappe 3).
- 71 Schreiben an div. Organisationen der Arbeiterbewegung in Zürich, 25. Febr. 1918, StAZH, O 123/124 (Mappe 3).
- 72 Alfred Gigon/Fritz Mangold, Neue Indexziffern, 1921; Fritz Mangold, Zur Frage einer schweizerischen Ernährungsindexziffer, 1921.
- 73 Fritz Mangold, Zur Frage einer schweizerischen Ernährungsindexziffer, 1921, S. 195; Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 96; zu diesem zutreffenden Vorwurf vgl. auch die Ausführungen unter Kap. 4.3.
- 74 Fritz Mangold, Zur Frage einer schweizerischen Ernährungsindexziffer, 1921, S. 196; Gigon/Mangold griffen zur «Methode des theoretischen Budgets»: Hier «wird der Nährwert der verschiedenen Nahrungsmittel in Kalorien und nach Eiweiss-, Fett- und Kohlehydratgehalt ausgedrückt; man berücksichtigt dabei die Minimalmengen, die notwendig sind, um einen Menschen bei guter Gesundheit zu erhalten.» Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 94.
- 75 Fritz Mangold, Zur Frage einer schweizerischen Ernährungsindexziffer, 1921, S. 198.
- 76 Jacob Lorenz, Neue Indexziffern, 1921, S. 74; in derselben Nummer findet sich die Replik Alfred Gigon/Fritz Mangold, «Neue Indexziffern». Kurze Erwiderung zum gleichnamigen Aufsatz von Dr. J. Lorenz, S. 83–86.
- 77 Fritz Mangold, Zur Frage einer schweizerischen Ernährungsindexziffer, 1921, S. 202.
- 78 Ebd., S. 199.
- 79 Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 94; Kritik an physiologischen Existenzminima übten auch: M. Saitzew, Die Zürcher Indexziffer, 1921, S. 27; O. H. Jenny, Die Veränderung, 1923, S. 10. Diese Kritik hatte durchaus Tradition, hatte doch schon Armand Chatelanat in seiner Studie über die «Lebensvertheuerung und die Staatsdienerbesoldungen» gegen Lebensmittelminima der «Herren Naturforscher» polemisiert (1873, S. 4).
- 80 Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 94 f.
- 81 Ebd., S. 94.
- 82 Hans Herzog (Zur Entwicklung, 1941, S. 95) bemerkte dazu: «Im Hinblick auf Notstandsaktionen, Arbeitslosenfürsorge, Armenwesen, im Rahmen der Militärverwaltung und der Kriegswirtschaft kann der Nutzen von selbst auf die Ernährung beschränkten «Existenzminima» und «Minimalindices» kaum bestritten werden, vorausgesetzt dass sie die so schwer beschaffbaren genügend breiten und von der Ernährungswissenschaft allgemein anerkannten Grundlagen aufweisen; es kommt ihnen also für besondere Zwecke ergänzende Bedeutung zu.»
- 83 Maurice Morel, Le calcul du coût de la vie, 1930 (Wortlaut des Titels der Untersuchung).
- 84 Neben dem Nahrungsmittelkonsum wurden nur noch die (für die Zubereitung der Mahlzeiten wichtigen) Brennstoffe berücksichtigt (vgl. Handbuch der schweizerischen Volkswirtschaft, Bd. 2, 1939, S. 121 ff.). In einem 1921 veröffentlichten Aufsatz erklärte Fritz Mangold: «Über die grosse Bedeutung, besser Notwendigkeit, eines allgemein anerkannten Masses zur Bestimmung der Kosten der gesamten Lebenshaltung, eines Gesamt- und Generalindexes, ist kein Wort mehr zu verlieren. Dass wir ein solches Mass für die Schweiz noch nicht haben, liegt in der Schwierigkeit begründet, es zu beschaffen. Einfacher ist die Berechnung des Indexes für Nahrungsmittel- und Brennmaterialien, also eines Spezialindexes, und an solchen fehlt es uns gegenwärtig nicht.» Fritz Mangold, Zur Frage einer schweizerischen Ernährungsindexziffer, 1921, S. 195.
- 85 Ernst Ackermann, Der Erkenntniswert, 1915; Carl Landolt, Methode und Technik, 1894; Handbuch der schweizerischen Volkswirtschaft, Bd. 2, 1939, S. 121 ff.
- 86 Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 101.
- 87 Stefan Barnettler, Der Landesindex, 1985; Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 102.
- 88 Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 122.

- 89 Walter Kull, Erhebungen über Haushaltsrechnungen, 1945; Kull befasste sich vor allem mit der Lebenshaltung der Basler Arbeiterfamilien; zwischen 1945 und 1948 veröffentlichte er mehrere Arbeiten im baselstädtischen Jahrbuch «Wirtschaft und Verwaltung».
- 90 Haushaltsrechnungen von Familien Unselbständig Erwerbender 1936/37 und 1937/38, Sonderheft 42 der Volkswirtschaft, Hg. EVD, Bern 1942, S. 3.
- 91 Ebd., S. 3.
- 92 In dieser Phase wurde die Statistik der Lebenshaltungskosten «in der Schweiz recht gut ausgebildet», und sie war 1941 «viel besser als während der Teuerungswelle des 1. Weltkrieges»; Hans Herzog, Zur Entwicklung, 1941, S. 88.
- 93 Nutrition in Industry, 1946, S. 2 f.
- 94 Zirkular des Kantonalen Ernährungsamtes Zürich an die Teilnehmer der Haushaltsstatistik 1918; StAZH O 123/124.
- 95 Zu diesen Fragen vgl. auch Toni Pierenkemper, Das Rechnungsbuch, 1988; aus zeitgenössischer Sicht: R. M. Woodbury, Méthodes d'enquête, 1941; F. Kestner, Die Bedeutung des Haushaltsbudgets, 1904.
- 96 Der Begriff «Unschärferelation» wurde in der Quantenmechanik entwickelt und bezieht sich auf den Sachverhalt, dass die strenge Scheidung von Untersuchungsobjekt und Forschungsobjekt nicht möglich ist; jede experimentelle Versuchsanordnung interveniert in das, was «objektiv» untersucht werden soll. Claude Lévi-Strauss hat dieses Problem für die Humanwissenschaften am Begriff der «totalen Tatsache» erläutert: «Dass die soziale Tatsache total zu sein hat, bedeutet nicht nur, dass alles, was beobachtet wird, Teil der Beobachtung ist, sondern auch, und vor allem, dass in einer Wissenschaft, in welcher der Beobachter von gleicher Natur wie sein Gegenstand ist, der Beobachter selbst ein Teil seiner Beobachtung ist.» Claude Lévi-Strauss, Einleitung, 1989, S. 21. Vgl. auch: Gary S. Becker, Ökonomische Erklärung, 1993, S. 11.
- 97 Karl Greiner, Die neuere Lohn- und Haushaltsstatistik, 1918, S. 58.
- 98 Schreiben Frau Meier an Ernährungsamt des Kantons Zürich, undatiert (nach Aktenstandort Mai/Juni 1918), StAZH O 123/124 (Mappe 3).
- 99 Carl Landolt, Methode und Technik, 1894, S. 10.
- 100 Ebd., S. 10.
- 101 Ebd., S. 11.
- 102 A. B. an das Ernährungsamt des Kantons Zürich, Zürich 3. Mai 1918; StAZH O 123/124.
- 103 X. Y. an das Sekretariat des Kaufmännischen Vereins Zürich, undatiert; StAZH O 123/124.
- 104 Karl Greiner, Die neuere Lohn- und Haushaltsstatistik, 1918, S. 118.
- 105 Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, Bern 1942, S. 20.
- 106 Zur Verteilung der Nahrung innerhalb der Familie vgl. C. Delphy, Sharing the same table, 1979; Laura Shapiro, Perfection Salad, 1986; Nickie Charles/Marion Kerr, Women, Food and Families, 1988; Albert Wirz, Die Moral auf dem Teller, 1993.
- 107 Anleitung für die Teilnehmer der Haushaltsstatistik des Kantonalen Ernährungsamtes Zürich, undatiert [1918]; StAZH O 123/124.
- 108 Autorengruppe Universität Zürich, Reallöhne, 1987; zusammenfassend: Erich Gruner (Hg.), Arbeiterschaft und Wirtschaft, Bd. 1, 1987, S. 359.
- 109 Zu dieser Kontroverse vgl. Karl Bücher, Haushaltsbudgets, 1906; Carl Landolt, Methode und Technik, 1894, S. 9 ff.; einen Überblick gibt: U. G. Schäfer, Historische Nationalökonomie, 1971.
- 110 Erst die neue Konsumtheorie entwickelte wiederum ein Konzept, um die Produktionsleistungen des Haushalts mittels einer Haushaltsproduktionsfunktion zu analysieren. Vgl. Gary Stanley Becker, Ökonomische Erklärung menschlichen Verhaltens, 1982; Barbara Seel, Ökonomik, 1991.
- 111 Vgl. Karin Hausen (Hg.), Frauen, 1983, S. 14.
- 112 StAZH, O 123/124, Dossier: Erhebung über Haushaltskosten 1918.
- 113 Max Rubner, Deutschlands Volksernährung, 1930, S. 11, 30.
- 114 J. Trèmolieres, Contribution des enquêtes sociologiques sur l'alimentation à l'étude du comportement alimentaire de l'homme, in: Fritz Verzár (Hg.), Gegenwartsprobleme, 1953, S. 16.
- 115 Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel, 1950, S. 2.
- 116 Diese Durchschnitt-plus-zwei-s-Formel beruht auf einer wahrscheinlichkeitstheoretischen Interpretation der Standardabweichung, die um so eher zutrifft, je grösser die Anzahl der Beobachtungswerte ist. Vgl. Günter Bambert/Franz Baur, Statistik, 1991, S. 23.

- 117 Graphiken aus J. Trémolières, Contribution, in: Fritz Verzár, Gegenwartsprobleme, 1953, S. 16; Jan Flemming/Peter-Christian Witt, Einkommen und Auskommen, 1981, S. XLVII. Zum Aussagewert von Durchschnittszahlen vgl. vor allem das ernährungsgeschichtliche Standardwerk: Hans-Jürgen Teuteberg/Günter Wiegmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten, 1972, S. 120 ff.; Hans-Jürgen Teuteberg, Wie ernährten sich Arbeiter, 1981, S. 57–83. Die Daten über den Nährstoffkonsum von Arbeitern vor dem Ersten Weltkrieg, die in der Untersuchung von Erich Gruner vorgelegt werden, sind deshalb weniger interessant von den absoluten Werten her, die hier mit Hilfe zeitgenössischer Statistiken und Hilfsmittel errechnet wurden, als von der Sichtbarmachung der beträchtlichen Differenzen, die innerhalb der Arbeiterschaft herrschten. Vgl. Erich Gruner (Hg.), Arbeiterschaft und Wirtschaft, Bd. 1, 1987, S. 384–386.
- 118 Eidg. Statistisches Bureau, Haushaltsrechnungen schweizerischer Familien aus dem Jahre 1919, 1922; eine über einen längeren Zeitraum sich erstreckende Übersicht findet sich in: Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, Bern 1942, S. 169.
- 119 Die Kurve. Wirtschaftliche Monatszeitschrift für die Schweiz (Redaktion Jacob Lorenz), 1. Jg., Nr. 3, März 1923, S. 62; zur Interpretation deutscher Haushaltsrechnungen vor 1914 vgl. die Aufsätze von Hermann von Laer, Armin Triebel, Reinhard Spree, Horst Steffens Michael Grüttner und Dorothee Wierling in: Toni Pierenkemper (Hg.), Haushalt und Verbrauch, 1987.
- 120 Ernst Engel, Die Produktions- und Konsumtionsverhältnisse, 1857; wieder abgedruckt in: Ernst Engel, Die Lebenskosten, 1895, Anlage I. Als «Ausgaben-Konsum-Funktion» muss sie deshalb bezeichnet werden, weil Engel keine Daten über die Einkommensentwicklung zur Verfügung hatte und deshalb seiner Analyse die «gesamten Konsumausgaben» (und nicht, wie dies für eine Einkommens-Konsum-Funktion nötig ist, die «verfügbaren Einkommen») zugrunde legte. Zur Konzeption des Engelschen Gesetzes und zu seinen Weiterentwicklungen vgl. M. C. Burk, Das Engelsche Gesetz, 1962, S. 323–330; Otto Angehrn, Der Nahrungsmittelverbrauch, 1966, S. 62 ff.
- 121 Ernst Ackermann, Der Erkenntniswert, 1959, S. 39.
- 122 (Für 1905:) Teuerung in der Schweiz, 1910, S. 48; (für 1910:) 61 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern in der Schweiz, 1911; (für 1912:) Eidg. Statistisches Bureau, Haushaltsrechnungen schweizerischer Familien aus dem Jahre 1919, 1922; (für 1919–1922 und 1936–1938:) Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, 1942, S. 167; (für 1943 ff. :) Statistische Jahrbücher der Schweiz, 1945 ff.
- 123 Zwölfter Jahresbericht der Allgemeinen Armenpflege der Stadt Basel über das Jahr 1910, Basel 1910, S. 27–40.
- 124 Vgl. auch Erich Gruner (Hg.), Arbeiterschaft und Wirtschaft, Bd. 1, 1987, S. 365.
- 125 Joseph Kühne, Untersuchungen, 1919; zu derselben Diagnose gelangte eine ganze Reihe sozialhistorischer Untersuchungen zum Ersten Weltkrieg. Vgl. Willi Gautschi, Der Landesstreik 1918, 1968; Ders. (Hg.), Dokumente zum Landesstreik 1918, 1988; Hans Ulrich Jost, Die Alt-kommunisten, 1977; Markus Mattmüller, Leonhard Ragaz, 1968.
- 126 Vgl. z. B. Teuerung in der Schweiz, 1910; 61 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern, 1911; Friedrich Heeb, Kampftruf, 1918.
- 127 Wilhelm Abel, Stufen der Ernährung, 1981, S. 27. Abel erklärt: «Der «Reiche» achtet auf das, was den Gaumen anspricht, der «Arme» auf das, was den Magen füllt.» Eine ähnliche Ansicht äusserte auch Max Rubner, Deutschlands Volksernährung, 1930, S. 42; Rubner schreibt: «Die teuren Sachen sind die geschätzten, daher ist dieser Geschmackskult auch die Stufenleiter, auf der sich die Wünsche der grossen Massen nach oben zu bewegen versuchen, nach den höheren Geschmacks-werten.» Eine auf analogen Voraussetzungen beruhende Interpretation legte auch Hans Rosenberg vor: Rosenberg geht davon aus, der durch die «Grosse Depression der 1873/96 ausgelöste deflationistische Preistrend und die damit verbundene «geradezu revolutionäre Erhöhung des Reallohn-niveaus» hätten die «endgültige Lösung der Magenfrage» vorbereitet und die elementaren physiologischen Voraussetzungen für das Ansammeln von psychischen und geistigen Energiereserven ermöglicht, «so dass die Arbeiterschaft sich nunmehr den Luxus aktiver Beteiligung am öffentlichen Leben als Dauerzustand erlauben konnte». Vgl. Hans Rosenberg, Wirtschaftskontunktur, 1981, S. 241.
- 128 Sinnvoll ist es hier insbesondere, Autonomie und Armut auseinanderzuhalten: In der Auseinandersetzung mit Herrschaftsträgern erweisen sich oft gerade arme Leute unabhängiger als Bessergestellte, die in klientelistische Beziehungsnetze oder aber in industrielle Grossorganisation-

nen eingebunden sind. Der Freiheitsbegriff der Arbeiterbewegung war in starkem Ausmass durch das Bestreben geprägt, einen strukturellen Gegenpol zur Abhängigkeit der «Arbeitskraft» vom Kapital zu bilden. Unabhängigkeit ist selbstverständlich nicht ein Kriterium für «Kultur» – doch zeigen sich in solchen Konflikten Verhaltensformen und Einstellungen, die mit Hunger- und Arbeitserfahrungen verbunden sind und die nicht mit einer Theorie des armutsbedingten «sozialen Zwangs» kommensurabel sind. Die Unterscheidung von Armut und Abhängigkeit arbeitet insbesondere James Scott heraus. Vgl. James Scott, *Weapons of the Weak*, 1985; Ders., *Domination*, 1990; Scott gelangte bei seinen Studien in Malay zur Erkenntnis, dass die Inkonsistenz in der Selbstdefinition und -beschreibung von Dorfbewohnern weniger mit Armut als mit Abhängigkeit zu tun hat (S. ix): “The dependency was as important as the poverty, since there were several fairly autonomous poor whose expressed opinions were both consistent and independent.” Wichtig in diesem Zusammenhang ist auch die Wechselwirkung zwischen Devianz und Normbefolgung. Beide Begriffe verweisen auf die «andere Seite» und oft macht erst die Abweichung das Funktionieren der Norm deutlich, während umgekehrt die Norm einen Einblick in den Charakter der Abweichung zu geben vermag. Vgl. dazu: Claudine Herzlich/Janine Pierret, *Malades*, 1984; Howard Becker, *The Other Side*, 1964.

129 Norbert Schindler, *Jenseits des Zwangs?*, 1992, S. 21 f.

130 Ebd., S. 22 f., 26.

131 Ebd., S. 21.

132 Friedrich Küchler, *Die rationelle Ernährung*, 1874, S. 9.

133 Max Rubner, *Deutschlands Volksernährung*, 1930, S. 42.

134 Zur Fragestellung vgl. Reinhard Spree, *Klassen- und Schichtbildung*, 1987, S. 56, 63.

135 Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede*, 1984.

136 Ebd., S. 102 f.

137 Ebd., S. 290.

138 *Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38*, 1942, S. 68.

139 Daten aus: Ebd., S. 66.

140 35 *Haushaltsrechnungen für Metallarbeiter in Winterthur vom Jahre 1905*, in: *Teuerung in der Schweiz*, 1910, S. 48.

141 *Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38*, Bern 1942, S. 91.

142 Reinhard Spree, *Klassen- und Schichtbildung*, 1987, S. 69, 62.

143 *Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38*, 1942, S. 166; *Statistisches Jahrbuch der Schweiz* 1952, S. 345 ff.

144 Ebd., S. 76 f. Die durchschnittliche Kopfzahl der Familien ist bei der untersten Gruppe stark unterschiedlich (4,2 bei Arbeiter- und 2,7 bei Angestellten-/Beamtenfamilien bei <3000 Fr.); nach oben gleicht sie sich an und beträgt sowohl bei 4000–4999 Fr. als auch bei 7000–7999 Fr. 4,2 bei Arbeiter- und 3,8 bei Angestellten-/Beamtenfamilien); ebd., S. 32. Das von Reinhard Spree angewandte clusteranalytische Verfahren hat den Vorteil, dass es die einzelnen Haushalte neu nach variablen Merkmalkombinationen gruppiert; auf diese Weise wird es möglich, die Familiengrösse als unabhängige Variable zur Erklärung der Konsumstruktur zu behandeln. Die Bourdieusche Kategorie des «Habitus» geht demgegenüber von einem soziokulturell vermittelten Zusammenhang zwischen einzelnen Variablen aus; die unterschiedlichen Konsummuster zwischen Arbeitern und Angestellten haben selbstverständlich auch zu tun mit unterschiedlicher Familiengrösse – doch das unterschiedliche Regenerationsverhalten gehört zu demselben «Habitus», der auch das Konsummuster prägt.

145 *Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38*, Bern 1942, S. 159.

146 Ebd., S. 169.

147 So erklärte z. B. Karl Greiner (*Die neuere Lohn- und Haushaltstatistik*, 1918, S. 103): «Es ist eine in der Physiologie wohlbegründete Erscheinung, wenn bis zu einem gewissen Grade mit steigendem Einkommen auch die Ausgaben für animalische Nahrungsmittel steigen. Der Industriearbeiter, vor allem der Bureauangestellte muss seinen Fleischkonsum bis zu einem gewissen Punkte erhöhen, wenn ihm dies durch sein Einkommen möglich ist. Er folgt dadurch nur einer physiologischen Notwendigkeit.»

148 *Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38*, Bern 1942, S. 141.

149 Zur vergleichenden Interpretation der Haushaltsrechnungen 1936–1938 vgl. auch: Walter

- Kull, Erhebungen, 1945; Kull gelangte zum Schluss, «dass die Lebenshaltung in den beiden Ländern vor dem Kriegsbeginn keine grossen Unterschiede aufwies» (S. 73).
- 150 Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, Bern 1942, S. 169; der ersten schweizerischen Betriebsstatistik aus dem Jahre 1905 ist zu entnehmen, dass 2,4 Prozent der 1'851'599 Personen, die in Betrieben beschäftigt waren, in Restaurants und Wirtschaften arbeiteten. Vgl. Eidgenössische Betriebszählung vom 9. Aug. 1905.
- 151 Haushaltsrechnungen 1936/37 und 1937/38, 1942, S. 76.
- 152 Ernst Ackermann, *Der Erkenntniswert*, 1915, S. 46.
- 153 Maurice Halbwachs, *La classe ouvrière*, 1970 (1. Aufl. 1912), S. 444 f.

Kapitel 5

- 1 Die «Fabrikordnung der Gesellschaft für Chemische Industrie in Basel, 23. Dez. 1896» (Artikel 4), und die «Fabrik-Ordnung der Firma J. R. Geigy A. G., Basel, 9. März 1918 (Abschnitt II/3), verboten «jeden Verkehr über die Fabrikeinfassung» und unterstrichen damit die angestrebte Separierung der industriellen Produktion vom Alltagsleben; Archiv Ciba AG und Geigy AG, Basel. Die folgenden Beispiele setzen unterschiedliche Schwerpunkte, die vor allem mit der unterschiedlichen Quellenlage zu tun haben.
- 2 Alfred Bürgin, *Geschichte des Geigy-Unternehmens*, 1958.
- 3 *Herkunft und Gestalt*, Hg. Ciba, 1959; Gesellschaft für chemische Industrie, 1934.
- 4 Sandoz (Hg.), *75 Jahre Sandoz*, Basel 1961.
- 5 Vgl. Alfred Bürgin, *Geschichte des Geigy-Unternehmens*, 1958, S. 246 ff.; Max Brunner, *Die Geschichte der Interessengemeinschaft*, 1976.
- 6 Zur Basler Chemie allgemein vgl. *Die chemische Industrie an der III. Basler Gewerbeausstellung 1901, 1902*; *Die Basler Chemische Industrie, 1914*; Rudolf Baumgartner, *Die wirtschaftliche Bedeutung*, 1947; Jacques Stohler, *Der Basler Arbeitsrapen*, 1957.
- 7 Vgl. Harm G. Schröter, *Etablierungs- und Verteilungsmuster*, 1990.
- 8 Vgl. Bernard Degen, *Das Basel der andern*, 1986; vgl. dazu auch Peter Manz, *Emigrazione italiana a Basilea*, 1988.
- 9 Zu den Chemikern vgl. Tobias Studer, *Das Berufsbild des Chemikers*, 1983.
- 10 Zur Entwicklung der «industriellen Beziehungen» vgl. Christian Simon, *Arbeiterkommission und Gesamtarbeitsvertrag*, 1991; Charles Stirnimann, *Der Weg in die Nachkriegszeit*, 1992, S. 235 ff.
- 11 Sandoz: 100 Jahre für ein Leben mit Zukunft, in: *Sandoz-Bulletin*, 22. Jg., 1986; Sandoz AG, Basel: Auftraggeber-Portrait, in: *SV-Service*, Nr. 3, 1983, S. 3 f.
- 12 Einen Überblick gibt Emil Walter-Busch, *Entwicklung von Arbeitsverhältnissen*, 1986; die Firma hiess zuerst Kern & Sandoz, nach dem Tode Kerns ab 1893 Sandoz & Cie.; ab 1895 Chemische Fabrik vormals Sandoz und seit 1939 Sandoz AG.
- 13 Fabrikordnung der Chemischen Fabrik der Herren Kern & Sandoz in Basel vom 7. Aug. 1886. Die erwähnte Bestimmung wurde in den darauf folgenden Fabrikordnungen wiederholt. Vgl. Fabrikordnungen 1888, 1897, 1907 und 1942. Archiv Sandoz AG, Basel, C 231.
- 14 Eidgenössisches Fabrikinspektorat III. Kreis: Bauten Basel, Firma: Chemische Fabrik vorm. Sandoz; Archiv Sandoz AG, Basel, Q 301.2.
- 15 Ebd.
- 16 Nikolai Wassilieff, *Die Arbeitsverhältnisse*, 1905, S. 7; der in Petersburg aufgewachsene Wassilieff (1857–1920) absolvierte 1883–1887 ein Medizinstudium an der Universität Zürich, wurde 1890 erster Arbeitersekretär in Bern und übernahm 1900 das neugeschaffene Basler Arbeitersekretariat. 1906 kehrte er nach Russland zurück. Vgl. Bernard Degen, *Das Basel der andern*, 1986, S. 55.
- 17 Vgl. Fabrikordnung 1897; Nikolai Wassilieff, *Die Arbeitsverhältnisse*, 1905, S. 7.
- 18 Bericht des Eidgenössischen Fabrikinspektorates III zur Firma Chemische Fabrik vorm. Sandoz, Archiv Sandoz AG, Basel, Q 301.2.
- 19 Nikolai Wassilieff, *Die Arbeitsverhältnisse*, 1905, S. 7 f.
- 20 Fabrikordnung 1907, Archiv Sandoz AG, Basel, C. 231.

- 21 Eine Interpretation dieser Hygienisierung, die mit einer «Verinnerlichung der Betriebsordnung» einherging, gibt Emil Walter-Busch, *Entwicklung von Arbeitsverhältnissen*, 1986, S. 55.
- 22 Ebd., S. 50.
- 23 Ebd., S. 62.
- 24 Emil Walter-Busch betont den sozialpartnerschaftlichen Aspekt dieses Arrangements m. E. zu stark. Wenn davon ausgegangen wird, dass Sozialpartnerschaft den Übergang zu gesamtarbeitsvertraglichen Regelungen bedeutet, so hat diese Neugestaltung der industriellen Beziehungen mehr mit einer Modernisierung des Paternalismus als mit einem grundlegenden Wechsel der unternehmerischen Strategie zu tun.
- 25 Hans Bernoulli, *Bad- und Speiseanstalt der chemischen Fabrik vorm. Sandoz A. G. Basel*, in: *Das Werk*, Heft 5, Mai 1921, S. 102.
- 26 Else Züblin-Spiller, *Protokoll der Jahre 1918–1924: Arbeiterstuben*. Eingerichtet durch den Schweizer Verband Soldatenwohl, Abteilung Arbeiterwohl; Chemische Fabrik vorm. Sandoz, 15. Febr. 1922; Archiv SVV, Zürich.
- 27 Ebd., 30. Jan. 1922.
- 28 Ebd., 15. Febr. 1922, 11. Mai 1922.
- 29 SVV Jb 1951, S. 33.
- 30 Sandoz baute ab 1917 die Fabrikation pharmazeutischer Spezialitäten systematisch aus. Erste Pharmazeutika wurden zwar schon im ausgehenden 19. Jahrhundert entwickelt, die neue Sparte blieb bis zum Ersten Weltkrieg jedoch marginal; vgl. Tobias Studer, *Die Geschichte der Sandoz im Lichte ihrer Diversifikation*, in: *Sandoz-Bulletin*, 22. Jg., 1986, S. 23; vgl. auch *75 Jahre Sandoz 1959*, S. 125.
- 31 Christian Simon, *Arbeiterkommission und Gesamtarbeitsvertrag*, 1992.
- 32 SVV Jb 1951, S. 33.
- 33 Hans Bernoulli, *Bad- und Speiseanstalt*, 1921, S. 103.
- 34 Ebd.
- 35 Schreiben des Schweizer Verbandes Volksdienst an die Direktion der Sandoz, Nov. 1936; Schreiben (ebd.), 28. Nov. 1939; Schreiben (ebd.), Nov. 1940; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 36 Schreiben von E. Züblin-Spiller an Sandoz A. G., 20. Aug. 1929; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 37 Sandoz an SVV, 25. Sept. 1929; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 38 Else Züblin-Spiller, *Protokoll der Jahre 1918–1924*, 15. Febr. 1922; Archiv SVV, Zürich.
- 39 SVV (E. Züblin-Spiller) an Sandoz A. G., 20. Aug. 1929; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 40 Sandoz an den SVV, 21. Aug. 1929; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 41 Ebd.
- 42 SVV an Sandoz, 1. Nov. 1932; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 43 SVV an Sandoz, 15. Jan. 1933; Sandoz an SVV, 16. Jan. 1935; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 44 SVV an Sandoz, 17. Jan. 1935; Mitte Juli wurde die Sandoz-Kantinenleiterin jedoch arbeitsunfähig erklärt und durch ihre bisherige Gehilfin ersetzt (SVV an Sandoz, 13. Juli 1935); als sie wieder gesund war, konnte sich «ihr Mann nach Bellinzona beruflich verbessern». (Clara Enderli an Sandoz, 16. April 1936); Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 45 SVV Kb 1943/1, S. 5; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 46 SVV Kb 1923/11–1929/12; *Mahlzeitenstatistik pro Kantine*; Archiv SVV, Zürich.
- 47 Beschäftigungsdaten nach einer Zusammenstellung im Archiv Sandoz AG, Basel.
- 48 Vgl. zu dieser Wertung: SVV Jb 1951, S. 6. Eine Verallgemeinerung der Individualisierungsthese (im Sinne einer Ausweitung der Wahlmöglichkeiten) ist indessen nicht statthaft; in Kap. 9 wird die komplementäre These entwickelt, dass A-la-carte-Menüs und Selbstbedienung in wirtschaftlichen Krisenphasen Ausdruck finanzieller Engpässe und abnehmender Wahlmöglichkeiten seien und damit in verschiedenen Phasen unterschiedliche Funktionen haben können.
- 49 Die Kosten pro Mahlzeit sind deshalb ein guter Näherungsindikator für die Preisentwicklung, weil die Natursubventionierung der Kantine durch die Firma (kostenlose Zurverfügungstellung der Infrastruktur und eines Teils der Betriebsmittel) nicht in den SVV-Bilanzen erschienen, so dass der Umsatz die Einnahmen durch Essensverkauf wiedergibt.
- 50 Zirkular an die Herren Betriebsleiter, Basel 31. März 1941. Angefügt wurde: «Eine Ausnahme gilt nur für die Schichtarbeiter, die auch während der Pause in Reichweite der Apparaturen zu

- bleiben haben.» Archiv Sandoz AG, Basel, C 235.1. Schon bei Wassilieff wird erwähnt, von den «etwa 10 Arbeitern», die dem «kontinuierlichen Betriebe» dienten und die «in zwei Schichten eingeteilt» seien, würden «einige wenige (3–5) [...] auch während der Mittagspause bei der Arbeit» bleiben; N. Wassilieff, *Die Arbeitsverhältnisse*, 1905, S. 8.
- 51 Fabrikordnung der Sandoz AG, Basel, 1941/42; Archiv Sandoz AG, Basel, C 231.
- 52 Direktion der Sandoz: Bekanntmachung betr. Pausen, Basel 29. April 1942; Archiv Sandoz AG, Basel.
- 53 Lohnbureau der Sandoz: Bekanntmachung betr. Sammeln von Beeren und Pilzen, Basel 30. Juni 1942; Archiv Sandoz AG, Basel.
- 54 BFI 1942/II, S. 51. Zur Ernährungslage der Basler Arbeiterschaft im Zweiten Weltkrieg vgl. auch: Charles Stirnimann, *Der Weg in die Nachkriegszeit*, 1992, S. 39 ff.
- 55 Zusammenfassung der Beanstandungen betr. Kantine, 20. Nov. 1945; Archiv Sandoz AG, Basel C 251.4. Die Abkürzung MC bezieht sich auf Mahlzeitencoupons: Auf den 1. April 1941 wurden die Kollektivhaushalte mit Hilfe solcher Coupons in die staatliche Mangelverwaltung integriert. Vgl. ausführlicher Kap. 10.
- 56 An die Herren Meister und Vorarbeiter!, Merkblatt der Sandoz AG, 20. Jan. 1947, Archiv Sandoz AG, Basel.
- 57 Adolf Hildebrand, *Arbeiter und Arbeit*, in: *Das Werk*, Heft 5, Mai 1921, S. 93; Hildebrand verfasste diesen Text bereits 1904!
- 58 Gemeinschaftsverpflegung zur Wissenschaft erhoben; Separatum aus: *Schweizer Journal*, Nr. 11, 1965; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.
- 59 SVV-Exposé zur Eröffnung des Personalrestaurants 501 der Sandoz AG in Basel; Archiv Sandoz AG, Basel, C 251.2.
- 60 «Die Ciba eröffnet ihre 2. Kantine»: Referat vom 25. Jan. 1968, gehalten von Direktor Dr. E. Schwob; Archiv Ciba AG-Geigy Basel; die Firmenbezeichnung lautete zwischen 1884 und 1945 «Gesellschaft für Chemische Industrie in Basel» und zwischen 1945–1970 «Ciba Aktiengesellschaft».
- 61 Vgl. Die Ciba-Kantine im letzten Kriegsjahr, in: *Ciba-Blätter. Hauszeitschrift der Ciba Aktiengesellschaft*, Basel, 2. Jg., Nr. 20, Mai 1945, S. 451. Neben dem Speisehaus «Bau 41» unterhielt die Ciba eine weitere Kantine in Kleinhüningen, die im Ersten Weltkrieg den Betrieb aufnahm und 1945 neu eingerichtet wurde. Sie bestand aus «zwei heimeligen Speisezimmern» für circa 60 Chemiker und Angestellte. «Das Essen wird von der Fräulein Z. unterstellten Kantine unseres Werkes an der Klybeckstrasse jeden Tag in besonderen Gefässen per Auto nach Kleinhüningen gebracht.» Warmhaltevorräte würden gewährleisten, «dass die Kleinhüniger ihre Mittagsverpflegung unter denselben Bedingungen einnehmen wie ihre Kollegen im Werk Basel». Vgl. *Die Kantine Kleinhüningen*, in: *Ciba-Blätter. Hauszeitschrift der Ciba Aktiengesellschaft*, Basel, 5. Jg., Nr. 53, Febr. 1948, S. 1244.
- 62 Fabrikordnung der Gesellschaft für Chemische Industrie in Basel, 23. Dez. 1896; Archiv Ciba AG, Basel.
- 63 Protokoll der Sitzung des V. B. Ch. I., 25. Okt. 1916; Archiv Ciba AG, Basel.
- 64 Ebd.
- 65 Wann genau die Milch als Pausengetränk in den Basler Chemiefirmen eingeführt wurde, lässt sich nicht feststellen. Der Brauch hielt sich bis zu Beginn der 1960er Jahre, als die Milch aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse vom «Entgiftungs-» zum «Vergiftungsmittel» umgedeutet wurde. Vgl. dazu die Ausführungen in Kap. 11.2.
- 66 Gesellschaft für chemische Industrie 1934, S. 37.
- 67 Die Ciba-Kantine 1945, S. 450.
- 68 Zur «englischen Arbeitszeit» oder «Tischzeit» vgl. die Ausführungen in Kap. 6.2.
- 69 Englische Arbeitszeit. Mitteilung vom Personalausschuss, Basel, 6. Sept. 1926; Archiv Ciba AG, Basel, PE 5.OO.
- 70 Das fordistische Gesellschaftsmodell ist Gegenstand zahlreicher Studien. Bahnbrechend war die Studie von Antonio Gramsci, *Americanismo e fordismo*, 1977, die in den beginnenden 1930er Jahren verfasst wurde. Zur aktuellen Diskussion vgl. Joachim Hirsch/Roland Roth, *Das neue Gesicht*, 1976; Rudolf M. Lüscher, *Henry und die Krümelmonster*, 1988.
- 71 Neues Wohlfahrts Haus: Dauer und Staffelung der Mittagspause, o. D.; Archiv Ciba AG, Basel, PE 22.02.

- 72 SVV Jb 1935, S. 2 f.
- 73 Die Ciba-Kantine 1945, S. 450.
- 74 Notiz über die Besprechung zwischen Frau Dr. Else Züblin-Spiller und Frau Enderlin SVV und Ciba, 11. Jan. 1935; Archiv Ciba AG, Basel, PE 22.
- 75 Manuskript «Nachruf auf Frl. Z.», 6. Sept. 1966; Archiv Ciba AG, Basel, PE 22.02. Frau Z. hatte Jahrgang 1900; aus der bei Sandoz vorhandenen Korrespondenz ergibt sich, dass Frau Z. zuerst die Intention hatte, in diesem Betrieb die Leitung zu übernehmen.
- 76 SVV Jb 1935, S. 2 f.
- 77 Die Ciba-Kantine 1945, S. 451; Archiv Ciba AG, Basel.
- 78 Schreiben des Baselstädtischen Fürsorgeamtes (Departement des Innern) an die Betriebsleiter der für Gemeinschaftsverpflegung in Frage kommenden Betriebe vom 5. April 1943, Archiv Ciba AG, Basel.
- 79 EKEA, Kreisschreiben Nr. 327, Bern 14. Juli 1944: Betrifft Beschaffung, Abgabe und Bezug von rationierten Lebensmitteln bei Gemeinschaftsverpflegung; Archiv Ciba AG, Basel.
- 80 Vereinbarung zwischen Ciba und Frau Witwe Schulz, Rest. Drei Rosen, undatiert; Archiv Ciba AG, Basel.
- 81 «Die Ciba eröffnet ihre 2. Kantine», Referat 1968; Die Klybeck-Kantine der Ciba – Planung. Schwerpunkte aus dem am 25. Jan. 1968 gehaltenen Referat von H. R. Suter, Architekt BSA SIA; Archiv Ciba AG, Basel.
- 82 Die Klybeck-Kantine, Referat H. R. Suter; Archiv Ciba AG, Basel.
- 83 R. Geigy-Merian, Über die Arbeiterfrage, 1890, S. 17, 18, 30.
- 84 Nikolai Wassilief, Die Arbeitsverhältnisse, 1905, S. 28 f.
- 85 Auszeichnung im Original.
- 86 Anilinfarben- und Extraktfabriken vormals Joh. Rud. Geigy: Arbeits-Einteilung der Extrakt-Fabrik vom 24. März 1905; Archiv Geigy AG, Basel; die genauen Firmenbezeichnungen lauteten: «Joh. Rud. Geigy» (1863–1888); «Joh. Rud. Geigy & Cie.» (1888–1901); «Anilinfarben- und Extract-Fabriken vorm. Joh. Rud. Geigy» (1901–1914); «J. R. Geigy A. G.» (1914–1970).
- 87 Nikolai Wassilief, Die Arbeitsverhältnisse, 1905, S. 5.
- 88 Fabrik-Ordnung der J. R. Geigy A. G., Basel, 18. März 1918, S. 3.
- 89 Fabrik-Ordnung der J. R. Geigy A. G., Basel, 9. März 1920, S. 2 f.
- 90 Werk Grenzach: Photographien der Kantine 1924–1968, Archiv Geigy AG, Basel, BG 13c.
- 91 Geigy heute, 1958, S. 277.
- 92 «Ein Besuch in der Werkkantine Schweizerhalle», in: Unsere Arbeit und wir: Werkzeugzeitung Geigy, 2. Jg., Nr. 3, Juni 1944, S. 84–89.
- 93 Ebd., S. 84.
- 94 Ebd., S. 88.
- 95 BFI 1943/II, S. 50.
- 96 Die Teeküche in Schweizerhalle, in: Unsere Arbeit und wir: Werkzeugzeitung Geigy, 14. Jg., Nr. 8, Aug. 1956.
- 97 Vom Essen, in: Unsere Arbeit und wir: Werkzeugzeitung Geigy, 3. Jg., Nr. 1, Febr. 1945, S. 32 f.
- 98 Unsere Arbeit und wir: Werkzeugzeitung Geigy, 15. Jg., Nr. 3, März 1957.
- 99 Mario König u. a., Waren und Aufrücken, 1985, S. 450.
- 100 Geigy heute, 1958, S. 263.

Kapitel 6

- 1 Internationale Gesichtspunkte der Bewegung für industrielle Wohlfahrts- und Fabrikpflege, in: Internationale Rundschau der Arbeit, Hg. Internationales Arbeitsamt Genf, 2. Jg., Heft 7, 1924, S. 609; die Studie hielt fest, in der Schweiz steckten diese Ansätze noch «in den Kinderschuhen» (S. 609); ähnliche Überlegungen wurden jedoch auch hierzulande formuliert. In einer 1920 publizierten Dissertation über die Maschinenfabrik Oerlikon teilte Adolf Wegmann aufgrund derselben These, dass der «Faktor Mensch» zunehmend wichtiger werde, die gewerblich-industrielle Entwicklung in 4 Phasen ein: Auf die Handarbeit (1) folgte der Durchbruch der mechanischen Kraft (2); damit wurde die technische Perfektionierung des Kapitalbestandes angestrebt (3). Erst

- als sich «in der Vervollkommnung der Ausrüstung gewisse Grenzen ergeben haben», sei man «wieder zum Arbeiter selbst zurückgekehrt» und hätte «seine Leistungsfähigkeit durch eine Weiterbildung zu erhöhen versucht». Adolf Wegmann, *Die wirtschaftliche Entwicklung*, 1920, S. 170.
- 2 Ebd., S. 606. Für eine Übersicht vgl. Erich Gruner (Hg.), *Arbeiterschaft und Wirtschaft*, Bd. 2, 1988, S. 1359 ff.; Gruner konstatierte bereits für die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg einen Übergang zu einer «rein herrschaftsorientierten paternalistischen Wohlfahrt im Sinne des Taylorismus» (S. 1360).
- 3 Ulrich Tolksdorf, *Ernährung und soziale Situation*, 1975, S. 285.
- 4 Ida Herren, *Einleitende Bemerkungen zum Problem der Gemeinschaftsverpflegung von der Praxis aus gesehen*, in: J. C. Somogyi/H. Kapp (Hg.), *Vollwertige Ernährung*, 1961, S. 100.
- 5 Für Deutschland vgl. insbesondere Josef Mooser, *Arbeiterleben*, 1984, S. 80 ff.
- 6 Vgl. Josef Mooser, *Ländliche Klassengesellschaft*, 1984.
- 7 Zur These einer Abnahme der familiären Gestaltungsspielräume aufgrund der Abtrennung des Produktionsverbundes vom Familienzusammenhang vgl. Martin Schaffner, *Die Basler Arbeiterbevölkerung*, 1972, S. 54, 89.
- 8 Werner Sulzer, *Die Arbeitshygiene*, in: Gottfried Schmid (Hg.), *Völker bei der Arbeit*, Bd. 1, 1951, S. 65.
- 9 Vgl. Tamara K. Hareven, *Family Time and Industrial Time*, 1982; Dies., *Transitions*, 1978.
- 10 Vgl. Edward P. Thompson, *Zeit, Arbeitsdisziplin und Industriekapitalismus*, 1980; Rudolf Braun, *Industrialisierung und Volksleben*, 1960.
- 11 Thomas Welskopp, *Der Betrieb als soziales Handlungsfeld*, S. 135 ff.
- 12 Adolf Wegmann, *Die wirtschaftliche Entwicklung*, 1920, S. 162.
- 13 Paul Waldvogel, *Die Schweizerische Lokomotiv- und Maschinenfabrik*, 1919, S. 142 f.
- 14 Ebd., S. 143. In Anlehnung an: M. Weyermann, *Die ökonomische Eigenart*, 1914, S. 182 f.
- 15 Adolf Wegmann, *Die wirtschaftliche Entwicklung*, 1920, S. 159.
- 16 Max Wolfensberger, *Die Wohlfahrtsfonds*, 1927, S. 7.
- 17 Maurice Godelier, Vorwort zu: Bernard Doray, *From Taylorism to Fordism*, 1988, S. 4; vgl. auch Philipp Sarasin, *Die Rationalisierung*, 1995.
- 18 Judith A. Merkle, *Management and Ideology*, 1980, S. 2. Zum Taylorismus vgl. des weiteren: Paul Devinat, *Wissenschaftliche Betriebsführung*, 1927; Charles S. Maier, *Between Taylorism and Technocracy*, 1970; Daniel Nelson, Frederick W. Taylor, 1980; Rudolf M. Lüscher, *Henry und die Krümelmonster*, 1988; Philipp Sarasin, *Die Rationalisierung*, 1995. Aus der Sicht des Arbeiterwiderstandes gegen die Implementierung tayloristischer Massnahmen vgl. Angelika Ebbinghaus, *Arbeiter und Arbeitswissenschaft*, 1984; Ebbinghaus argumentiert in der Tradition von Karl Heinz Roth, *Die «andere» Arbeiterbewegung*, 1976. Für die Schweiz vgl. Rudolf Jaun, *Management und Arbeiterschaft*, 1986; Ders., *Es muss von Anfang an*, 1990.
- 19 Stephen P. Waring, *Taylorism Transformed*, 1991, S. 80.
- 20 Judith A. Merkle, *Management and Ideology*, 1980, S. 243.
- 21 Die Bezeichnung «Scientific Management» wurde 1911 geprägt; interessanterweise im selben Jahr, in welchem auch der Begriff «Vitamin» entstand.
- 22 Judith A. Merkle, *Management and Ideology*, 1980, S. 1 f.
- 23 Daniel Nelson, Frederick W. Taylor, 1975.
- 24 Vgl. Rudolf Jaun, *Management und Arbeiterschaft*, 1986.
- 25 Jean Waldsburger, *Die Rationalisierung der Arbeit*, 1923, S. 221.
- 26 Die einleitend erwähnte ETH-Tagung über Arbeitsphysiologie von 1931 fand in einer Situation statt, die als krisenhaft wahrgenommen wurde. Eugen Böhler (*Arbeitsphysiologie* 1932, S. 80) sprach von einer «Krise, [...] die, soweit wir Vergleichsmassstäbe besitzen, eine der schwersten ist, die die Menschheit seit einem Jahrhundert durchzumachen hatte. [...] wir haben nicht nur eine Wirtschaftskrise, sondern auch eine Krise des Völkerbundes, der Demokratie, der Zollpolitik, der Sozialpolitik, kurzum überall ein Schwanken der Werte, überall Ratlosigkeit.» Georg Atzler hielt in seinem Beitrag fest, es hätte sich Enttäuschung über «Rationalisierung» breit gemacht: «Es rächte sich bitter, die amerikanischen Fabrikations- und Wirtschaftsmethoden kritiklos nach der alten Welt zu verpflanzen.» Ebd., S. 19. Diese Haltung hängt mit einer verstärkten Orientierung der deutschen Arbeitsphysiologie an biologischen und rassistischen Vor-

stellungen zusammen, die sich auch in der Schweiz beobachten lässt. 1930 hatte Georg Atzler, der den Titel Dr. med. trug, zusammen mit Dr. med. Gunther Lehmann Band 3, Teil 1 des «Handbuches für Arbeitswissenschaft» publiziert. Dieses Werk mit dem Titel «Anatomie und Physiologie der Arbeit» (Halle a. S. 1930) enthielt in dem von Lehmann verfassten Kapitel XVIII Ausführungen zu «Anthropometrie» und «Rassenkunde», die voll im Banne der Güntherschen Rassenmythologie standen. Die «nordische Rasse» müsse «unzweifelhaft als die wertvollste aller europäischen Rassen betrachtet werden» (S. 352); weil «der nordische Mensch» als «geborene Führernatur» und «Organisator» nicht die Qualitäten habe, «welche den Industriearbeiter wertvoll machen», so sei auch in Deutschland im Zuge der Industrialisierung durch «Zustrom nichtnordischen Blutes» ein – in Anlehnung an Lundborg so benannter – «Rassensumpf des industriellen Proletariats» entstanden, der nur durch die Aufwertung des Arbeiters wieder verschwinden werde (S. 354 f.). Das Handbuch reproduziert auch andere Stereotypen, die insbesondere nach 1933 wichtig werden sollten; so wird etwa ausgeführt, die «Hochfinanz» werde «von den Angehörigen der jüdischen Rasse nicht nur beherrscht, sie ist auch von ihnen geschaffen worden» (S. 355). Solche Aussagen wurden im Kontext der Arbeitsphysiologie als durchaus relevant betrachtet (vgl. die Begründung S. 314). Interessant ist die Schlussfeststellung des Kapitels, die deutsche Werksgemeinschaftsbewegung und das DINTA hätten verschiedene Bestrebungen mit der Gewerkschaftsbewegung und dem Bolschewismus gemein, insbesondere die Absicht, den Arbeiter «zum geistig hochstehenden Herren über die Maschine zu machen» (S. 355).

- 27 Zum Begriff der «strukturellen Kontrolle» vgl. Richard Edwards, Herrschaft, 1981, S. 27 ff.; Edwards unterscheidet eine einfache (persönliche) von einer strukturellen Kontrolle. Bei letzterer lassen sich zwei Hauptformen auseinanderhalten: Die technische Kontrolle zielt auf die stoffliche Struktur und versucht das Tempo der Arbeit sowie die Qualität der Produkte kontrollierbar zu machen. Die bürokratische Kontrolle richtet sich demgegenüber auf die soziale Struktur, die stärker über materielle Incentives, immaterielle Gratifikationen und persönliche Motivation funktioniert.
- 28 Fritz Heeb, Der Begriff der Fabrik, 1939, S. 31.
- 29 Christian Senn, Soziale Betriebspolitik, 1939, S. 3.
- 30 James M. Vicary, Labor, Management, and Food, 1948. Der Autor liess in seinen Beitrag auch die Erkenntnisse einfließen, die er durch Studien, die er zwischen 1946 und 1948 im Auftrag der seit 1930 tätigen Crotty Brothers Inc., Industrial restaurant managers, Boston (Mass.), gewonnen hatte. Die Umfrage bestand aus einem *labour sample* und einem *management sample*, die für die Auswertung aufeinander abgestimmt wurden.
- 31 Im englischen Sprachgebrauch werden die Begriffe *labour relations* und *industrial relations* teilweise synonym verwendet. In der Sozial- und Wirtschaftswissenschaft hat sich die Bezeichnung *industrial relations* weitgehend durchgesetzt; vgl. Walter Müller-Jentsch, Soziologie der industriellen Beziehungen, 1986, S. 6. Da die Variante *labour relations* stärkeres Gewicht auf die Beziehungen zwischen den Arbeitenden im Arbeitsprozess legt, gibt es auch Autorinnen und Autoren, die sich an diese Bezeichnung halten; vgl. z. B. Klaus von Beyme, Gewerkschaften, 1977.
- 32 James M. Vicary, Labor, Management, and Food, 1948, S. 306 f.
- 33 Ebd., S. 307.
- 34 Ebd., S. 312.
- 35 Nutrition in Industry, 1946, S. 1 f.; vgl. auch: Food and Industrial Production, Montreal 1946; auf der Basis dieses Berichts erschien zudem eine kurze Broschüre: Food and Industrial Production, 1946.
- 36 Nutrition in Industry, 1946, S. 50: “The standards for the rating were as follows: Good: Two thirds or more of the Recommended Dietary Allowances (RDA) of the National Research Council for one meal, i. e. one third of the RDA for a day. A meal in which only one of the nutritive essential was lower than two thirds of the RDA was classified as good. Fair: Two or three nutritive essentials less than two thirds of the RDA for one meal. Poor: More than three nutritive essentials less than two third of the RDA for one meal.” Ein noch schlechteres Resultat beförderte eine als besonders genau bezeichnete Studie über 1100 Arbeiter in südkalifornischen Flugzeugwerken zutage: Nur 2 Prozent der Mahlzeiten entsprachen den vom Food and

- Nutrition Board des National Research Council errechneten Recommended Dietary Allowances (ebd.).
- 37 Herkunft des Essens: Nutrition in Industry, 1946, S. 65; Dauer der Mahlzeit: Ebd., S. 68.
 - 38 Nutrition in Industry 1946, S. 105.
 - 39 Ernst Züblin, Beobachtungen, 1925, S. 3.
 - 40 Ebd., S. 3.
 - 41 H. Aebi u. a., Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, 1984, S. 413.
 - 42 Vgl. Appendix I.
 - 43 BFI 1894/95/III, S. 212.
 - 44 BFI 1920/21/II, S. 108.
 - 45 BFI 1922/23/IV, S. 233.
 - 46 BFI 1937/III, S. 84.
 - 47 Fridolin Schuler, Über die Ernährung, 1882, S. 51.
 - 48 BFI 1904/05/I, S. 85.
 - 49 BFI 1904/05/III, S. 267.
 - 50 BFI 1879/III, S. 66.
 - 51 Ida Herren, Einleitende Bemerkungen, in: J. C. Somogyi/H. Kapp, Vollwertige Ernährung, 1961, S. 92.
 - 52 Margrit Bohren-Hoerni, Wirtschaftlichkeit, 1966.
 - 53 Etienne Grandjean, geb. 1914 in Bern, wurde 1950 zum o. Professor für Hygiene an der ETH Zürich gewählt.
 - 54 Etienne Grandjean, Möglichkeiten der Arbeitsrationalisierung in unseren Betrieben, Referat gehalten auf der Bürgenstock-Konferenz 1960, Manuskript, Archiv SVV, Zürich, S. 6.
 - 55 SVV Kb 1923/7/8 (Beilage).
 - 56 Peter C. Bäumer, Das Deutsche Institut für technische Arbeitsschulung, 1930, S. 87.
 - 57 Vgl. Martine Segalen, Die Familie, 1990; Alf Lütke, Hungererfahrung, 1985; Lütke spricht von einem «stummen Abgehobensein [der Männer] von der täglichen Mühsal der Beschaffung und Zubereitung von «Speisen»» (S. 65).
 - 58 Vgl. u. a. Roman Sandgruber, Interfamiliale Einkommens- und Konsumaufteilung, 1983.
 - 59 Nickie Charles/Marion Kerr, Women, Food and Families, 1988.
 - 60 Elisabeth Meyer-Renschhausen, Weibliche Kultur und soziale Arbeit, 1989, S. 16.
 - 61 Erich Gruner (Hg.), Arbeiterschaft und Wirtschaft, Bd. 1, 1987, S. 370 ff.
 - 62 Schweizerische Zeitschrift für Ernährung und Diätetik, 4. Jg., Nr. 8, Febr. 1942, S. 215.
 - 63 Protokoll EKKE, 16. März 1945, S. 22; BAR E 7390 (F).
 - 64 Werner Sulzer, Die Arbeitshygiene, in: Gottfried Schmid (Hg.), Völker an der Arbeit, Bd. 1, 1951, S. 68.
 - 65 Margrit Bohren-Hoerni, Wirtschaftlichkeit, 1966, S. 215.
 - 66 Fridolin Schuler, Die Revision des schweizerischen Fabrikgesetzes, 1903, S. 285; Schuler (Über die Ernährung, 1882, S. 49 f.) brachte das fehlende Mittagessen auch in einen Zusammenhang mit dem Alkoholkonsum: «Nicht minder wird gefehlt, wo Mittags der von Hause entfernt bleibende Arbeiter nur das Nothdürftigste zur Stillung des Hungers geniesst, um Abends oft recht spät, im Kreise der Familie seine Hauptmahlzeit einzunehmen. Aus übel angebrachter Sparsamkeit hervorgegangen, führt diese Lebensweise gar häufig dazu, dass der Arbeiter in einem Glase Schnaps oder sonstigem geringem Getränk den Ersatz für die gehörige Zubereitung seines Mittagessens sucht.»
 - 67 SVV Jb 1951, S. 5.
 - 68 Albert Jung, Essenszeit – Arbeitszeit, 1952; Jung erwähnt, es sei bekannt, «dass seit 1932 in allen europäischen Ländern die Magen-Duodenalgeschwüre ständig im Zunehmen begriffen sind» (S. 29). Eine entgegengesetzte These, die davon ausgeht, dass kulturelle («ethnic») Faktoren mit biologischen Prozessen kovariieren und diese eventuell bestimmen können, verfolgt Harald Hvarfner. Vgl.: Hunger at Fixed Times, 1971.
 - 69 Albert Jung, Essenszeit – Arbeitszeit, 1952, S. 30.
 - 70 SVV Jb 1951, S. 6.
 - 71 BFI 1879/III, S. 66.
 - 72 Naum Reichesberg, Handwörterbuch, Bd. 1, S. 114.

-
- 73 Marietta Linder, Die Fabrikarbeiterin, 1928, S. 10 f. (statistischer Anhang).
- 74 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, Kap. «Englische Arbeitszeit» S. 356 ff.
- 75 Die 1889 gegründete Zweite Internationale schrieb diese Forderung auf ihre Fahne. Vgl. Julius Braunthal, Geschichte der Internationale, Bd. 2, 1963; Bd. 3, 1971.
- 76 Etienne Grandjean, Möglichkeiten der Arbeitsrationalisierung, 1960, Manuskript, S. 1.
- 77 So argumentierte Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 357.
- 78 Mary Douglas/Michael Nicod, Taking the Biscuit, 1974; zusammenfassend vgl. Albert Wirz, Die Moral auf dem Teller, 1993, S. 37 ff.
- 79 Albert Jung, Essenszeit – Arbeitszeit, 1952, S. 31.
- 80 Fridolin Schuler Die Revision des schweizerischen Fabrikgesetzes, 1903, S. 285 f.
- 81 SMZ, Nr. 3, 15. Jan. 1910, und Nr. 4, 22. Jan. 1910, S. 2 f.; zweiteiliger Artikel «Die englische Arbeitszeit».
- 82 Fridolin Schuler, Die Revision des schweizerischen Fabrikgesetzes, 1903, S. 285.
- 83 Vgl. zusammenfassend zur Revision des Fabrikgesetzes: A. Lienhard, Was jedermann, 1951, S. 5 ff.
- 84 BFI 1914/15/II, S. 42.
- 85 BFI 1916/17/III, S. 166.
- 86 Soziale Information (undatierter Bericht), Archiv Geigy Basel (vgl. Archiv Ciba-Geigy, ASL 8)
- 87 Protokoll der Konferenz der Arbeiter des SMUV, 29./30. März 1919, Votum Martin Tanner, S. 23; Archiv SMUV (Bern).
- 88 Jean Waldsburger, Die Rationalisierung der Arbeit, 1923, S. 107.
- 89 Zum Beispiel BFI 1922/23/I, S. 45; 1932/III, S. 78.
- 90 Margarita Gagg, Die Frau in der schweizerischen Industrie, 1928, S. 255.
- 91 Bundesgesetz betreffend die Arbeit in den Fabriken vom 18. Juni 1914, Artikel 40.
- 92 A. Lienhard, Was jedermann, 1951, S. 26.
- 93 Fabrikgesetz. Entwurf nach den Beschlüssen der Kommission des Nationalrates. Stand Anfang April 1912, zusammengestellt vom Schweizerischen Handels- und Industrieverein, Zürich 1912, Artikel 30.
- 94 Zur zunehmenden Überschreitung der 48-Stunden-Woche vgl. Bernard Degen, Abschied vom Klassenkampf, 1991, S. 230 ff.
- 95 BFI 1930/31/II, S. 96.
- 96 BFI 1935/IV, S. 108.
- 97 A. Lienhard, Was jedermann, 1951, S. 27.
- 98 Werner Sulzer, Die Arbeitshygiene, in: Gottfried Schmid (Hg.), Völker an der Arbeit, Bd. 1, 1951, S. 66. Auch Margareta Gagg (Die Frauenarbeit, 1928, S. 254) hielt fest, es entspreche «nicht mehr ganz den Tatsachen, wenn wir immer wieder hören, dass eben die Anziehungskraft der Fabrikarbeit der 8stündige Arbeitstag, das heisst der frühe Feierabend sei».
- 99 Werner Sulzer, Die Arbeitshygiene, in: Gottfried Schmid (Hg.), Völker an der Arbeit, Bd. 1, 1951, S. 67.
- 100 A. Lienhard, Was jedermann, 1951, S. 11 schreibt zur Reichweite des Fabrikgesetzes: «Vom Gesetz nicht erfasst werden jedoch Arbeiter, die ausschliesslich in ihren Wohnräumen tätig sind (Heimarbeiter), dann Angehörige des Betriebsinhabers, wenn neben ihnen keine Drittpersonen beschäftigt werden (Familienbetriebe), das ausschliesslich und ausserhalb der Fabrik zu Reinigungsarbeiten verwendete Personal, das Personal der kaufmännischen und technischen Büros, die Kollektivgesellschaften und die unbeschränkt haftenden Gesellschafter einer Kommandit- oder Kommandit-Aktiengesellschaft, die zur Geschäftsführung berechtigten und verpflichteten Gesellschafter einer GmbH und schliesslich Personen, denen der Fabrikhaber eine höhere leitende Stellung in der Betriebsführung oder eine auswärtige Vertretung übertragen hat.» Vgl. auch Fritz Heeb, Der Begriff der Fabrik, 1939, S. 145.
- 101 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 357.
- 102 SVV Jb. 1951, S. 5.
- 103 Etienne Grandjean, Physiologische Arbeitsgestaltung, 1963, S. 163.
- 104 SVV Jb. 1953, Beitrag «Über die Mittagspause», S. 5–7.
- 105 Einen kurzen Überblick gibt: Handbuch der schweizerischen Volkswirtschaft, Bd. 1, 1939, Artikel «Arbeiterschutz», S. 47 ff.

- 106 Das Bundesgesetz betreffend die Arbeit in den Fabriken vom 23. März 1877. Kommentiert durch seine Ausführung in den Jahren 1878–1899, Hg. schweizerisches Industriedepartement, Bern 1900.
- 107 Vgl. zusammenfassend: Robert Fluder u. a., Gewerkschaften und Angestelltenverbände, 1991, S. 681. Mit dem Obligationenrecht von 1911 wurden allerdings auch für Angestellte einige arbeitsrechtliche Bestimmungen (Kündigungsfrist, Monatslohn, Lohnfortzahlung bei Krankheit etc.) verankert.
- 108 Erich Gruner (Hg.), Arbeiterschaft und Wirtschaft, 3 Bände, 1987–1990.
- 109 Zum Normalarbeitstag vgl. Christoph Deutschmann, Zeitflexibilität, 1982; Ders., Der Normalarbeitstag, 1990; Ulrich Mückenberger, Entwicklung und Funktion, 1982.
- 110 Bernard Degen, Abschied vom Klassenkampf, 1991, S. 29 ff.
- 111 BFI 1882/83/III, S. 99.
- 112 Naum Reichesberg, Handwörterbuch, Bd. 1, S. 123.
- 113 Zu dieser Wahrnehmungsverschiebung vgl. Joan W. Scott/Louise Tilly, Familienökonomie und Industrialisierung, 1981.
- 114 Schweizerisches Arbeitersekretariat, Die Verunselbständigung der menschlichen Arbeitskraft, in: SZVSt 1913, S. 225.
- 115 Ebd., S. 223.
- 116 Christel Eckart, Normalarbeitstag, 1993.
- 117 Ebd., S. 114.
- 118 Ebd., S. 112.
- 119 Das Bundesgesetz betreffend die Arbeit in den Fabriken vom 23. März 1877; vgl. auch: Das Bundesgesetz betreffend die Arbeit in den Fabriken vom 23. März 1877; kommentiert durch seine Ausführung in den Jahren 1878–1899, Hg. Schweizerisches Industriedepartement, Bern 1900, S. 190; vgl. auch Regina Wecker, Equality for Men, 1995.
- 120 Schweizerische Fabrikstatistik 1911, S. XIII.
- 121 Ebd., S. XVII.
- 122 Ebd., S. XVIII.
- 123 Karin Hausen, Die Polarisierung der «Geschlechtscharaktere», 1976; Ulla Wikander u. a. (Hg.), Protecting Women, 1995.
- 124 Nickie Charles/Marion Kerr, Women, Food and Families, 1988, S. 39.
- 125 Reinhard Siedler, Sozialgeschichte der Familie, 1987, S. 285.
- 126 Bundesgesetz betreffend die Arbeit in den Fabriken vom 18. Juni 1914, abgedruckt in: Vorschriften des Bundes über die Arbeit in den Fabriken, Hg. Bundeskanzlei, Bern 1954, S. 3–26; dazu gehört die Vollzugsverordnung vom 3. Okt. 1919, in: Ebd., S. 26–118; einen Kurzüberblick über die Geschichte dieses Gesetzes gibt: A. Lienhard, Was jedermann, 1951, S. 5–7.
- 127 Bundesgesetz 1914, Artikel 68.
- 128 BFI 1949/50/I, S. 166.
- 129 BFI 1879/III, S. 67.
- 130 BFI 1882/83/III, S. 98.
- 131 BFI 1914/15/III, S. 147.
- 132 BFI 1880/II, S. 46.
- 133 BFI 1898/99/I, S. 76 f.
- 134 BFI 1890/91, S. 153.
- 135 BFI 1904/05/I, S. 86.
- 136 BFI 1930/31/II, S. 112.
- 137 BFI 1881/III, S. 45.
- 138 BFI 1880/I, S. 7.
- 139 BFI 1881/III, S. 45.
- 140 BFI 1884/85/I, S. 47.
- 141 BFI 1904/05/I, S. 86.
- 142 Rapport des inspecteurs des fabriques du IIe et du IIIe arrondissement, voyage d'études en France du 5 au 24 octobre 1896, 3 février 1897 (gezeichnet Ami Campiche), S. 10; BAR 23/40: Fabrikinspektorate Studienreisen 1893–1925.
- 143 Voyage d'études en Allemagne, sept. 1902; Rapport de l'inspecteur des fabriques du IIe Arron-

- dissement au Département fédéral de l'Industrie, 16 janv. 1903 (gezeichnet Ami Campiche), S. 12 f., 14–16; BAR 23/40: Fabrikinspektorate Studienreisen 1893–1925.
- 144 Bericht der Eidgen. Fabrikinspektoren des 1ten Kreises an das Schweizerische Industriedepartement, Bern/Mollis, 26. Okt. 1909; BAR 23/40: Fabrikinspektorate Studienreisen 1893–1925.
- 145 BFI 1880/III, S. 67.
- 146 BFI 1880/III, S. 67.
- 147 BFI 1880/III, S. 68.
- 148 BFI 1879/III, S. 67 f.
- 149 Fridolin Schuler, Über die Ernährung, 1882, S. 12. Schuler hielt dem entgegen, «schon eine bestimmte notwendig gewordene Körperstellung, ein blosses beständiges Aufmerken auf einen bestimmten Vorgang, z. B. an der Maschine», bedinge «einen ganz beträchtlichen Mehrverbrauch an Ernährungsstoffen», und auch eine «dem Auge unsichtbare Tätigkeit der Muskulatur» bewirke eine «grosse Ermüdung» (ebd.).
- 150 Fridolin Schuler, Über die Ernährung, 1882, S. 11.
- 151 Victor Böhmert, Die Arbeitsverhältnisse, 2 Bände, 1873, S. 315 ff.
- 152 Ebd., S. 326.
- 153 BFI 1879/III, S. 67.
- 154 BFI 1881/III, S. 45.
- 155 Es handelte sich um das in Kap. 3 erwähnte, die damalige Diskussion um eine angemessene Ernährung prägende Kostmass von Carl Voit, das eine Tagesration von 118 g Eiweiss, 56 g Fett und 500 g Kohlenhydraten (= 3055 Kalorien) pro Kopf forderte; für das Mittagessen schlug Voit vor: 59 g Eiweiss, 34 g Fett, 160 g Kohlenhydrate.
- 156 Fridolin Schuler, Über die Ernährung, 1882, S. 19.
- 157 Ebd., S. 21; Tab., S. 20.
- 158 BFI 1882/83/I, S. 38.
- 159 BFI 1884/85/I, S. 47.
- 160 BFI 1882/83/I, S. 366.
- 161 BFI 1880/II, S. 46.
- 162 Für eine Übersicht vgl. Erich Gruner (Hg.), Arbeiterschaft und Wirtschaft, Bd. 2, 1988, S. 1370 ff.
- 163 BFI 1892/93/II, S. 131.
- 164 BFI 1902/03/III, S. 265. In einer Untersuchung aus dem Jahre 1929 wurde bezüglich dieser «speziellen Institution» festgehalten: «Schon frühzeitig setzte von sozialistischer, aber auch von bürgerlicher Seite eine scharfe Kritik gegen diese Einrichtungen ein, und Greulich beschwerte sich 1904 mit einer Eingabe beim eidgenössischen Industriedepartement.» Albert Hablützel, Die Angestellten- und Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen, 1929, S. 24. Die Kontroverse, ob in diesen Heimen unakzeptable Lebensbedingungen herrschten oder ob es sich um nützliche Wohlfahrtseinrichtungen handle, hielt bis zum Ersten Weltkrieg an.
- 165 Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung, 8. Jg., Nr. 35, 30. Aug. 1913, S. 1.
- 166 Zu den prozentualen Anteilen der Frauen in einzelnen Industriezweigen vgl. Schweizerische Fabrikstatistik 1911, S. XIV.
- 167 Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung, 8. Jg., Nr. 35, 30. Aug. 1913, ebd.
- 168 Schuler 1882, S. 19; BFI 1896/97/I, S. 92.
- 169 BFI 1890/91/III, S. 153.
- 170 BFI 1892/93/III, S. 213.
- 171 BFI 1896/III, S. 212.
- 172 BFI 1900/01/I, S. 76.
- 173 BFI 1892/93/II, S. 132.
- 174 BFI 1896/97/I, S. 91.
- 175 BFI 1896/97/I, S. 92.
- 176 BFI 1904/05/I, S. 85. Die Enquete über die «Wohlfahrtseinrichtungen» umfasste nicht alle Einrichtungen, die Verpflegung anboten. 1902/03 stellte H. Rauschenbach, Kreis III, fest: «Nicht zu den Wohlfahrtseinrichtungen dürfen die Fabrikwirtschaften gezählt werden, weil sie den Alkoholgenuss unnötigerweise fördern. [...] Es sind uns über solche Wirtschaften schon Beschwerden zugegangen, wonach den Arbeitern auch ausserhalb der Pausen beliebige Quantitäten Bier abgegeben worden sind, so dass sie sich bis zur Arbeitsunfähigkeit betrinken konnten.» BFI 1902/03/III, S. 260.

- 177 BFI 1904/05/I, S. 85.
178 BFI 1904/05/II, S. 175.
179 BFI 1904/05/III, S. 266 f.
180 BFI 1904/05/III, S. 267.
181 BFI 1879/I, S. 20.
182 BFI 1904/05/III, S. 267.
183 Protokolle der Konferenzen der eidgenössischen Fabrikinspektoren 1905–1914: 25/26. Juli 1906 in Sarnen (Traktandum 8); 23. Okt. 1906 in Zürich (Traktandum 5); 22./23. Dez. 1908 in Luzern (Traktandum 4); BAR 23/41.
184 Albert Hablützel, Die Angestellten- und Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen, 1929, S. 25; in der von Erich Gruner herausgegebenen, umfangreichen Studie über «Arbeiterschaft und Wirtschaft in der Schweiz 1880–1914» wird ebenfalls konstatiert, abgesehen von den Unterlagen zur Textilindustrie und einem sehr summarischen Überblick über die Maschinenindustrie fehle von den damals erstellten Unterlagen «jede Spur» (Bd. 2, 1988, S. 1514).
185 Verband der Arbeitgeber in der Textilindustrie, Die Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen in der schweizerischen Textilindustrie: Erhebung 1912/14, Anhang II zum Jahresbericht 1914.
186 Ebd., S. 7.
187 Ebd.
188 Karl Bücher, Arbeit und Rhythmus, 1902.
189 Werner Sulzer, Die Arbeitshygiene, in: Gottfried Schmid (Hg.), Völker an der Arbeit, Bd. 1, 1951, S. 67.
190 Rudolf Braun, Die Fabrik als Lebensform, in: Richard van Dülmen/Norbert Schindler (Hg.), Volkskultur, Frankfurt a. M. 1984, S. 306 ff.
191 Verena Conzett, Erstrebtes und Erlebtes, 1929, S. 55.
192 BFI 1879/I, S. 10.
193 BFI 1900/01/I, S. 42.
194 Fridolin Schuler, Die Revision des schweizerischen Fabrikgesetzes, 1903, S. 282.
195 Ebd., S. 286.
196 BFI 1912/13/I, S. 70.
197 BFI 1879/III, S. 64.
198 Fridolin Schuler, Über die Ernährung, 1882, S. 50.
199 BFI 1884/85/I, S. 35.
200 BFI 1888/89/I, S. 41.
201 BFI 1894/95/I, S. 52. Zu den Versuchen, Pausen für eine gesetzeswidrige Ausdehnung des Normalarbeitstages zu benutzen, vgl. Kommentar Bundesgesetz 1900, S. 190 f.
202 Naum Reichesberg, Handwörterbuch, Bd. 1, o. J., S. 114.
203 Zürcher Handelskammer: Wirtschaftliche Publikationen, Heft 3, April 1906: Zur Revision des Fabrikgesetzes. Kritik des Entwurfs des Eidg. Fabrikinspektorates und Gegenentwurf, Zürich 1906, S. 29; BAR 23/41.
204 Bericht über den gewerbehygienischen Fortbildungskurs in Frankfurt a. M., 23. Sept. bis 5. Okt. 1912, Eidgenössisches Fabrikinspektorat, Kreis III, S. 24; BAR 23/40.
205 BFI 1935/III, S. 82.
206 BFI 1934/III, S. 72.
207 SVV Schmelzihof Klus, Unser Znüniverkauf, undatiert (2 Seiten); Archiv SVV, Zürich.
208 SVV Jb 1936, S. 29.
209 Fridolin Schuler, Die Revision des schweizerischen Fabrikgesetzes, 1903, S. 42.
210 SVV Kb 1929/3, S. 10.
211 SVV Jb 1927, S. 2.
212 Alfred Carrard, Die psychotechnische Rationalisierung. Vortrag vom 19. Juni 1928 auf der Luziensteig, in: SVV Kb 1928/9, S. 10.
213 Arbeitsphysiologie, 1932, S. 52 ff.
214 Ebd., S. 59.
215 SVV Kb 1931/10 (Personalausgabe), S. 6.
216 BFI 1938/III, S. 72.
217 Der respiratorische Quotient bringt das Verhältnis von Kohlensäureabgabe und Sauerstoffauf-

- nahme zum Ausdruck. Bei ausschliesslicher Kohlenhydratverbrennung entsprechen sich die beiden Mengen, so dass der R. Q. = 1 ist. Fettreiche Ernährung erhöht den Sauerstoffverbrauch, so dass der R. Q. auf einen Wert von circa 0,7 sinkt. Vom Standpunkt einer möglichst wirksamen Sauerstoffverbrennung aus gesehen ist ein hoher Wert günstiger als ein niedriger. Bei Tätigkeiten, die (wie die Industriearbeit) nicht durch die Sauerstoffzufuhr limitiert sind und über längere Zeit dauern, ist allerdings weniger die absolute Höhe des R. Q. als die Nutzung einer ausgewogenen Zusammensetzung von Kohlenhydraten, Fetten, Eiweissen, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen wichtig. Vgl. Edgar Atzler/Gunther Lehmann, *Anatomie und Physiologie*, 1930, S. 259 ff.
- 218 Zu diesen Berechnungen vgl. Howard W. Haggard/Leon A. Greenberg, *Diet and Physical Efficiency*, 1935.
- 219 Übernommen aus: Etienne Grandjean, *Physiologische Arbeitsgestaltung*, 1963, S. 138. «Dass die Leistungsfähigkeit um mindestens 10% gesteigert werden kann», hielt auch der SVV in seinem Jahresbericht pro 1951 fest (S. 6).
- 220 Etienne Grandjean, *Möglichkeiten der Arbeitsrationalisierung*, 1960, Manuskript, S. 4.
- 221 Zitat Etienne Grandjean, *Physiologische Arbeitsgestaltung*, 1963, S. 137; zur Aufklärungsarbeit des EKEA vgl. SVV Jb 1945, S. 3 f.
- 222 SVV Jb 1943, S. 17.
- 223 Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 354; Fleisch druckte auf der folgenden Seite ebenfalls eine Graphik ab, welche die Resultate der Untersuchung von Howard W. Haggard/Leon A. Greenberg wiedergibt.
- 224 SVV Kb 1944/3, S. 12.
- 225 SVV Kb 1944/9, S. 9.
- 226 SVV Jb 1945, S. 3.
- 227 Werner Sulzer, *Die Arbeitshygiene*, in: Gottfried Schmid (Hg.), *Völker an der Arbeit*, Bd. 1, 1951, S. 68.
- 228 Vgl. die Übersicht in: Etienne Grandjean, *Physiologische Arbeitsgestaltung*, 1963, S. 127 ff.
- 229 Etienne Grandjean, *Möglichkeiten der Arbeitsrationalisierung*, 1960, Manuskript, S. 1 f.
- 230 Etienne Grandjean, *Physiologische Arbeitsgestaltung*, 1963, S. 129; die Graphiken sind erstellt nach den Ergebnissen einer BRD-Untersuchung aus den 1950er Jahren von O. Graf (Forschungsbericht Nr. 115 des Wirtschafts- und Verkehrsministerium Nordrhein-Westfalen), Köln/Opladen 1955.
- 231 Etienne Grandjean, *Physiologische Arbeitsgestaltung*, 1963, S. 141.
- 232 Ebd., S. 144.
- 233 *Arbeitsphysiologie*, 1932, S. 14.

Kapitel 7

- 1 Carl Landolt, *Methode und Technik*, 1894, S. 1.
- 2 Die revolutionären Zielsetzungen der Linken, die auch in der schweizerischen Sozialdemokratie als Übergang zu einer sozialistischen Gesellschaft definiert wurden, schlossen evolutionär-parlamentarische Strategien nicht aus. Im Gegenteil setzten sich gerade jene Strömungen innerhalb der Arbeiterbewegung, die auf eine Politik der kleinen Fortschritte setzten, längerfristig durch.
- 3 Zur «Vermännlichung» der schweizerischen Arbeiterbewegung vgl. Annette Frei, *Rote Patriarchen*, 1987; Brigitte Studer, ... da doch die verheiratete Frau, 1987.
- 4 Jürgen Kocka, *Arbeitsverhältnisse und Arbeiterexistenz*, 1990; zur neueren Diskussion um Arbeiterklasse, Arbeiterbewusstsein und Arbeiterbewegung vgl. Ira Katznelson/Aristide R. Zolberg (Hg.), *Working-Class Formation*, 1986; Steven L. Kaplan/Cynthia J. Koepp (Hg.), *Work in France*, 1986; Patrick Joyce (Hg.), *The Historical Meanings of Work*, 1987; David Montgomery, *The Fall of the House of Labor*, 1987; Bruce Laurie, *Artisans into Workers*, 1989; Thomas Welskopp, *Arbeitsplatz, Staat und Arbeiteraktivismus*, 1992.
- 5 In Anlehnung an den englischen Sozialhistoriker Edward P. Thompson. Dessen wichtigstes Werk «*The Making of the English Working Class*» erschien erstmals 1963.
- 6 Edward P. Thompson, *The Making*, 1968, S. 8.

- 7 Dieter Groh, Einführung, 1980, S. 13; für diesen Ansatz vgl. auch: Robert M. Berdahl u. a., Klassen und Kultur, 1982.
- 8 Während das Konzept «Klasse als Kultur» dazu neigt, einem kulturalistischen Missverständnis zu erliegen, neigt der «Klassenlage»-Ansatz zu einem strukturgeschichtlichen Reduktionismus; vgl. dazu die Ausführungen in der Einleitung (Kap. 1.5).
- 9 Ira Katznelson/Aristide R. Zolberg, Working-Class Formation, 1986; Kathleen Canning, Gender and the Politics of Class Formation, 1992.
- 10 Zu den Fabrikinspektoren und ihren Berichten vgl. Anhang 1.
- 11 BFI 1879/II, S. 43.
- 12 BFI 1879/III, S. 67.
- 13 BFI 1880/I, S. 7.
- 14 BFI 1880/II, S. 46.
- 15 BFI 1881/III, S. 45.
- 16 BFI 1882/83/III, S. 105.
- 17 BFI 1890/91/III, S. 109 f.
- 18 BFI 1892/93/I, S. 10.
- 19 BFI 1896/97/II, S. 116.
- 20 BFI 1902/03/I, S. 19.
- 21 BFI 1904/05/I, S. 85.
- 22 BFI 1906/07/I, S. 19.
- 23 BFI 1908/09/III, S. 214.
- 24 BFI 1908/09/III, S. 214.
- 25 BFI 1930/31/II, S. 112.
- 26 BFI 1943/II, S. 49.
- 27 SVV Kb 1944/3, S. 12.
- 28 BFI 1949/50/I, S. 36.
- 29 BFI 1949/50/III, S. 114 f.
- 30 Auf die Beharrungstendenz der Esskultur wies auch Maurice Halbwachs in seiner Studie über den Lebensstandard der Arbeiterklasse von 1912 hin. Halbwachs ging davon aus, dass sich die Fabrikarbeiterinnen und -arbeiter kognitiv und affektiv noch für lange Zeit nicht auf die Produktionsinfrastruktur der modernen Industrie einzustellen vermochten, sondern in ihrer Vergangenheit (d. h. in jenen rechtlichen, politischen, religiösen und intellektuellen Formen, die zusammen ihre traditionale Lebensweise ausmachten) verharren und sich der wirtschaftlichen Gegenwart lange nicht bewusst wurden. Die Herausbildung der modernen Industriegesellschaft ging aus diesem Grund mit einer bemerkenswerten Resistenz von Verhaltensattitüden und Konsummustern einher (S. XIV): «Ainsi les divisions sociales anciennes se prolongent dans les classes d'aujourd'hui.» Halbwachs demonstriert dies am Beispiel einer Statistik, die für den Zeitraum 1866–1885 für sechs verschiedene Nahrungsmittelkategorien (Fleisch/Würste; Brot/Mehl; Gemüse/Früchte; Milch/Eier; Fett; Gewürze usw.) eine beeindruckende Konstanz nachwies. Weil die Ernährung der Arbeiter meistens den Regenerationsanforderungen ihres Organismus nicht angemessen sei und ihn manchmal auf die Länge schädige, könne nicht davon ausgegangen werden, dass sie ihre Nahrungsaufnahme instinktiv auf die natürlichen physiologischen Bedürfnisse ausrichteten (S. 338–343). Halbwachs stellte vielmehr fest, wie stark unterschiedlich die Ernährungsweise der besser und der schlechter gestellten Einkommensschichten der Arbeiterschaft gerade aufgrund dieser Kontinuitäten blieb (S. 444). Diese Unterschiede wurden durch die Nivellierungs- und Homogenisierungstendenz der Industrialisierung nach und nach abgeschliffen – doch Halbwachs betont, wie stark in proletarischen Milieus die Vergangenheit, die Tradition nachwirkte. Maurice Halbwachs, La classe ouvrière, 1970 (erstmalig 1912).
- 31 Erich Gruner (Hg.), Arbeiterschaft und Wirtschaft, Bd. 2, 1988, S. 934.
- 32 Sitzungsprotokolle des Central-Vorstandes des Schweizerischen Metallarbeiter-Verbandes, 23. Nov. 1905; Archiv SMUV (Bern).
- 33 Teuerung in der Schweiz, 1910, S. 3.
- 34 Ebd., S. 56.
- 35 Ebd., S. 57.
- 36 Ebd., S. 106.

- 37 Eine Übersicht über die Entwicklung der betrieblichen Sozial- und Wohlfahrtseinrichtungen findet sich in Erich Gruner, *Die Arbeiter in der Schweiz*, 1968, S. 1015 ff.; Ders. (Hg.), *Arbeiterschaft und Wirtschaft*, Bd. 2, 1988, S. 1359 ff.; in Deutschland war die «Arbeiterwohlfahrt» demgegenüber weit stärker in der sozialdemokratischen Arbeiterbewegung verankert.
- 38 Vgl. Kap. «Die Fabrikbelegschaft zwischen Unternehmerbindung und gewerkschaftlicher «Fremdbestimmung», in: Erich Gruner (Hg.), *Arbeiterschaft und Wirtschaft*, Bd. 2, 1988, S. 1341 ff.
- 39 B. Kaufmann, *Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen*, 1905, S. 29 f.
- 40 Ebd., S. 26.
- 41 Ebd., S. 12, 27, 30, 32.
- 42 Nikolai Wassiljef, *Die Arbeitsverhältnisse*, 1905, S. 27.
- 43 Ebd., S. 27 f.
- 44 Schweizerische Metallarbeiter-Zeitung, Nr. 27, 2. Juli 1910.
- 45 BFI 1879/III, S. 67 f.
- 46 BFI 1890/91/I, S. 74; Schuler fügte bei: «Am ehesten scheinen solche Unternehmungen zu prosperieren, wenn sie von Arbeitervereinen ausgehen.» Ebd.
- 47 BFI 1894/95/III, S. 212.
- 48 Zur These, es habe in der Schweiz ein vergleichsweise harter «Klassenkampf von oben» gegen die Organisationen der Arbeiterbewegung geherrscht, vgl. Erich Gruner (Hg.), *Arbeiterschaft und Wirtschaft*, Bd. 3, 1988.
- 49 Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung, Nr. 32, 9. Aug. 1913.
- 50 Vgl. Felix Müller/Jakob Tanner, ... im hoffnungsvollen Licht, 1988.
- 51 Erste Untersuchungen zur sozialen Lage der Arbeiterschaft im Ersten Weltkrieg legten 1968 Markus Mattmüller und Willi Gautschi vor. Vgl. Markus Mattmüller, Leonhard Ragaz, 1968; Willi Gautschi, *Der Landesstreik 1918*, 1968.
- 52 Friedrich Heeb, *Kampftruf*, 1918, S. 5.
- 53 Ebd., S. 11.
- 54 Ebd., S. 10.
- 55 Erich Gruner (Hg.), *Arbeiterschaft und Wirtschaft*, Bd. 3, 1988, S. 497 f.
- 56 Errichtung von Arbeitsämtern. Bericht an das Schweiz. Volkswirtschaftsdepartement vom Schweizerischen Arbeitersekretariat, Zürich, 28. Sept. 1918, S. 9, 13; BAR 23/41 (Mappe Drucksachen Arbeiterschutz).
- 57 Bernard Degen, *Abschied vom Klassenkampf*, 1991, entwickelt diese These einer «partiellen Integration der schweizerischen Gewerkschaftsbewegung» in seiner Untersuchung «Abschied vom Klassenkampf»; der Autor erklärt, «in der zweiten Hälfte der zwanziger Jahre wären die Gewerkschaften kaum mehr zu mit dem Landesstreik vergleichbaren Kraftproben fähig gewesen». Andererseits erwiesen sich die Gewerkschaften «in der gesamten Zwischenkriegszeit als zu schwach, um sich in der Industrie als dauerhafte Vertragspartner zu etablieren» (S. 308 f.).
- 58 Max Weber, *Wohlfahrtspflege in der schweizerischen Industrie*, in: *Gewerkschaftliche Rundschau* 1928, S. 8.
- 59 Max Rubner (*Deutschlands Volksernährung*, 1930, S. 18) erklärt: «Eine ganze Reihe von Sekten fussen auf der Idee, dass die Menschheit zuviel Eiweiss verzehre, bewegen sich also in entgegengesetzter Richtung zu Liebig. Als Folgen eines nach ihrer Meinung zu grossen Eiweissverbrauches treten dann Gicht auf oder Arteriosklerose, Neurasthenie, Migräne usw. Ich fasse diese Gruppe als Proteinphobisten zusammen.»
- 60 Ebd., S. 16. Rubner ging davon aus, dass «die Lebenshaltung auf der Basis mancher dieser Ernährungssekte tatsächlich Schaden stiftet» (S. 16).
- 61 Mitteilungen der Volkswirtschaftlichen Gesellschaft des Kantons Bern, Nr. 25, 10. Jan. 1922, S. 5–8.
- 62 Ebd., S. 6.
- 63 Ebd., S. 7.
- 64 Ebd., S. 8.
- 65 Zitiert nach: Jean Waldsburger, *Ernährungswissenschaft*, 1922, Separatdruck, S. 5.
- 66 Ebd., S. 5 f.
- 67 Ebd. Waldsburger publizierte ein Jahr vorher in derselben Zeitschrift einen analogen Aufsatz zur Arbeitswissenschaft: *Arbeitswissenschaft*, 1921.

- 68 Jean Waldsburger, Die Rationalisierung der Arbeit, 1923; der Autor sollte sich in der Folge nicht mehr zu diesen Fragen äussern.
- 69 Mitteilungen der Volkswirtschaftlichen Gesellschaft des Kantons Bern, Nr. 25, 10. Jan. 1922, Diskussion S. 7 f.
- 70 Albert Wirz, Die Moral auf dem Teller, 1993; vgl. auch: Daniela Schlettwein-Gsell u. a., Ernährungsreform und Reformernährung, 1991; Jakob Tanner, Ernährungswissenschaft, 1992.
- 71 Max Bircher-Benner, Von der Aufgabe des «Wendepunktes», in: Der Wendepunkt, XI. Jg., Dez. 1933, S. 2.
- 72 Max Bircher-Benner, Arbeitslosigkeit, Lohnabbau und die Zukunft, Zürich 1936, S. 22; Jakob Tanner, Ernährungswissenschaft, 1992.
- 73 Arbeitsphysiologie, 1932, S. 6.
- 74 Ebd., S. 9.
- 75 Ebd., S. 3.
- 76 Ebd., S. 15.
- 77 Ebd., S. 72.
- 78 Ebd., S. 13 f. Die Konnotation von «Ernährung» mit «Problem» lässt sich vielfach feststellen. Der Begriff Volksernährung ist ein Ausdruck davon, bezog er sich doch immer auf eine ganze Reihe ernährungsbedingter Probleme. Während des Ersten Weltkrieges wurde dieser Zusammenhang noch enger: 1921 nannte E. Rothlin seine Antrittsvorlesung an der Universität Zürich «Die physiologischen Grundlagen des Ernährungsproblems», 1921.

Kapitel 8

- 1 SVV Jb 1920, 1928, 1949, 1985.
- 2 Der Bund, Nr. 428, 12. Sept. 1952.
- 3 SVV Kb 1920/11, S. 1.
- 4 Else Züblin-Spiller, Unsere Einstellung zur Arbeit, in: SVV Kb 1923/7/8, S. 1.
- 5 SVV Jb 1925, S. 8.
- 6 SVV Jb 1924, S. 6.
- 7 Margrit Bohren-Hoerni, Wirtschaftlichkeit, 1966, S. 216.
- 8 SVV Kb 1920/4, S. 1.
- 9 Der Film wurde von der Turicafilm AG unter der Produktionsleitung von Berta Hackl-Schweizer hergestellt. Regie führte Richard Brewing, die Kamera führte Werner Stähelin, die Musik steuerte Hans Steingruber bei und als Sprecher fungierte Sigfrid Steiner. Neue Zürcher Zeitung, Nr. 514, 24. März 1945.
- 10 SVV Jb 1949, S. 4.
- 11 SVV Jb 1951, S. 3.
- 12 Else Spiller, Aus unseren Soldatenstuben, 1915, S. 10.
- 13 Im Zuge einer Entwicklung, die seit der Revision der Bundesverfassung im Jahre 1874 eingesetzt hatte und mit der Armee reform von 1907 institutionalisiert wurde, wurde die Schweizer Armee, obwohl sie eine Milizorganisation blieb, in wesentlichen Aspekten nach preussischem Vorbild modernisiert. Der amerikanische Historiker Gordon Craig konstatiert für die Schweiz des ausgehenden 19. Jahrhunderts ein Erlahmen der liberal-republikanischen Dynamik, aus welcher der Bundesstaat von 1848 hervorgegangen war. Das «Fehlen einer Sinnperspektive» war nationalistischen Projektionen förderlich, die mit einem Bedeutungszuwachs der Armee und mit der Durchsetzung der allgemeinen Dienstpflicht (die 1848 noch höchst mangelhaft realisiert war) einhergingen. Vgl. Gordon A. Craig, Geld und Geist, 1988; zur Armeeführung vgl. Rudolf Jaun, Der Schweizerische Generalstab, Bd. 8, 1991.
- 14 Else Züblin-Spiller 1881–1948 (Rückblick zum 100. Geburtstag), undatierter Text, Archiv SVV, Zürich.
- 15 Folgende Vereine gehörten dem SVS an: Kommission für Wirtshausreform der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft; Züricher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften; Blaues Kreuz; Schweizerischer Bund abstinenter Frauen; Aktionskomitee des schweizerischen Abstinentenbundes; Militärkommission der christlichen Vereine junger Männer der deutschen Schweiz. Als

- Präsident amtierte Pfarrer Paul Keller, die Betriebsleitung hatte Else Spiller inne. Vgl. Winkelmann, *Une institution*, 1941, S. 30; Else Spiller, *Aus unsern Soldatenstuben*, 1915, S. 12.
- 16 Geb. 1869 in Zürich; nach dem Universitätsabschluss Lehrerin an der Höheren Töchterschule Zürich, Heirat mit Prof. Eugen Bleuler. Einem strikten Antialkoholismus Forelscher Prägung verpflichtet, gründete Hedwig Bleuler-Waser den Schweizerischen Bund abstinenter Frauen und die Zürcher Frauenbildungskurse.
- 17 Else Züblin-Spiller, *Aus meinem Leben*, 1928.
- 18 Zur Entwicklung des SVV vgl. vor allem: Emile Winkelmann, *Une institution*, 1941; Schlussbericht über die Tätigkeit des Schweizer Verband Soldatenwohl in den Jahren 1914–1920; Ernst Kull, *Im Dienste des Volkes*, 1940; 50 Jahre im Dienste des arbeitenden Menschen. Schweizer Verband Volksdienst, 1967.
- 19 Else Spiller, *Aus unsern Soldatenstuben*, 1915, S. 12.
- 20 Die addierten jährlichen Bestandszahlen weisen für die Jahre 1915–1919 nur etwa die Hälfte dieser Zahl aus.
- 21 Preisliste enthalten in: Else Spiller, *Aus unsern Soldatenstuben*, 1915, S. 56 f.
- 22 Vorwort zu: Else Spiller, *Aus unsern Soldatenstuben*, 1915, S. 3 f.
- 23 Ebd., S. 14.
- 24 Ebd.
- 25 Vgl. Heinz Ochsenbein, *Die verlorene Wirtschaftsfreiheit*, 1971.
- 26 SVV Kb 1923/3.
- 27 Geb. 1876 in St. Gallen, Studium der Medizin in Heidelberg, Zürich und Lausanne; 1904–1909 Assistenzarzt in München; 1909 University of Pittsburgh; 1912–1916 Direktor der medizinischen Klinik des Universitätsspitals der Universität Maryland, Baltimore; 1917–1920 Direktor des Tuberkulosespitals der Stadt Cincinnati; 1920 ff. Chefarzt des Sanatoriums du Midi, Davos-Platz; anschliessend Facharzt für Herz- und Lungenkrankheiten und Professor an der Universität Zürich.
- 28 Im folgenden folgt nicht der Versuch einer Biographie, sondern wichtige Lebensdaten werden bezogen auf einige grundlegende Interpretationsprobleme. Zur Biographie von Else (Züblin-) Spiller vgl. den autobiographischen Bericht «Aus meinem Leben», Zürich 1928; Anna Kull-Oettli, Else Züblin-Spiller, 1949; Dies., Else Züblin-Spiller, 1953; Suzanne Oswald, Else Züblin-Spiller, 1968 (die Betreffende wird hier als «grosse Schweizerin» vorgestellt, S. 5); Moia Schnyder, Else Züblin-Spiller, 1973.
- 29 Suzanne Oswald, Else Züblin-Spiller, 1968, S. 15.
- 30 *Von der Not des Lebens. Bilder aus der Wirksamkeit der Heilsarmee*, Zürich 1913.
- 31 Else Spiller, *Slums*, 1911, S. 189.
- 32 SVV Jb 1948, S. 3.
- 33 Suzanne Oswald, Else Züblin-Spiller, 1968, S. 64.
- 34 SVV Jb 1920, S. 3.
- 35 SVV Jb 1920, S. 7.
- 36 Ernst Züblin, *Beobachtungen*, 1925, S. 3.
- 37 SVV Jb 1923, S. 1 f. Der These, in den beginnenden 1920er Jahren sei das Terrain für eine harte sozialpolitische Reaktion gelegt worden (die in Italien in den Faschismus einmündete), steht die entgegengesetzte Ansicht gegenüber, in den frühen 1920er Jahren seien Grundlagen für neue, langfristig tragfähige innenpolitische Verständigungslösungen und unternehmenspolitische Integrationsmodelle gelegt worden; vgl. Hanspeter Schmid, *Wirtschaft, Staat und Macht*, 1983; Bernard Degen, *Abschied vom Klassenkampf*, 1991.
- 38 Else Züblin-Spiller, 30 Jahre Volksdienst-Soldatenwohl, in: SVV Jb 1944, S. 23.
- 39 Else Züblin-Spiller, Protokoll der Jahre 1918–1924: Arbeiterstuben. Eingerichtet durch den Schweizer Verband Soldatenwohl, Abteilung Arbeiterwohl; Projekt S. 1 f.; Archiv SVV, Zürich.
- 40 Ebd., Projekt, S. 2.
- 41 Ebd., Arbeiterstuben-Soldatenstuben, S. 1.
- 42 Ebd., Projekt, S. 3.
- 43 Die Firma wurde geleitet von Adolf Bühler, geb. 1869.
- 44 Sitzungs-Protokolle des Centralen Vorstandes des Schweizerischen Metallarbeiter-Verbandes, 18. Juli 1906, 17. Okt. 1906; Archiv SMUV (Bern).

- 45 Sitzungs-Protokolle 24. März 1920, 23. Febr. 1921. Leider existieren im Firmenarchiv der Bühler AG keine Quellen zu diesen Vorgängen.
- 46 SVV Jb 1921, S. 3.
- 47 Else Züblin-Spiller, SVV Jb 1944, S. 23.
- 48 SVV Kb 1920/8.
- 49 Else Züblin-Spiller, Aus der praktischen Arbeit des Schweizer Verbandes Volksdienst, in: SVV Kb 1923/3.
- 50 Ebd.
- 51 Else Züblin-Spiller, SVV Jb 1944, S. 23 f.
- 52 Else Züblin-Spiller, in: SVV Kb 1923/3.
- 53 Statuten SVV 1920.
- 54 Abgedruckt in der Beilage zum SVV Kb 1924/12.
- 55 Ernst Züblin, Beobachtungen, 1925, S. 13.
- 56 Bref historique de la naissance et l'évolution de DSR, Hg. DSR, 1993, S. 1.
- 57 Paul-F. Geissendorf-Des Gouttes, Servir ceux qui servent, 1939, S. 4.
- 58 Ebd., S. 2.
- 59 Statuts DSR, 1988/89.
- 60 DSR: Rapport annuel sur le 31ème exercice, 1950, S. 3 f.
- 61 Bref historique, 1993, S. 2.
- 62 Développement DSR de 1919 à 1950; DSR-Dokumentation, 1993.
- 63 DSR: Rapport annuel sur le 31ème exercice, 1950, S. 21–24.
- 64 Wolf Rainer Wendt, Geschichte der sozialen Arbeit, 1985; Elisabeth Meyer-Renschhausen, Weibliche Kultur und soziale Arbeit, 1989; Anne-Marie Käppeli, Sublime croisade, 1990.
- 65 Im ersten Jahresbericht des SVV von 1921 wurde diese Pflege als der gesamten Verbandstätigkeit zugrundeliegend bezeichnet. SVV Jb 1921, S. 7.
- 66 Else Spiller, Aus unsern Soldatenstuben, 1915, S. 53.
- 67 SVV Kb 1923/3.
- 68 George Vigarillo, Entre peurs et excès, 1992.
- 69 Das bedeutete hin und wieder auch einen unorthodoxen Umgang mit der eigenen «Generallinie». In einem Referat über den «SV-Service im Kampf gegen den Alkoholismus in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft» wies die damalige Präsidentin Margrit Bohren-Hoerni darauf hin, dass der SVV während des Zweiten Weltkrieges zwei Firmen der Maschinenindustrie nach Verhandlungen «die Ausnahme für Gästebewirtung mit Alkohol» zugestand. Gerade in der ersten Phase, wo das SVV-Personal noch vielen Arbeitern das von zu Hause mitgebrachte Essen aufwärmte, lässt sich kaum abschätzen, wieviel alkoholische Getränke die Gäste im eigenen Gepäck mit in die Kantine brachten; umfassende Kontrollen waren hier undurchführbar, und die Leiterinnen konnten hier zweifellos einen Toleranzspielraum (im Sinne des «Die-Augen-Zudrückens») wahrnehmen. Andererseits blieb der SVV dann hart, wenn es nicht um Ausnahmen, sondern um die «Regel» ging: «Wir wissen nicht, wie viele Verhandlungen negativ ausgingen, weil der SV eine alkoholfreie Verpflegung anbot», bemerkte Margrit Bohren-Hoerni dazu; in: Der Beitrag des SV-Service im Kampf gegen den Alkoholismus in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, Referat Frühjahrstagung 1977, Manuskript, S. 19; Archiv SVV, Zürich.
- 70 SVV Kb 1929/7, S. 15 f.
- 71 Gerold Ermatinger, Kapital und Ethos, 1936, S. 172; Ermatinger sprach von «kapitalkräftigen Frauen und Männern», die diese Bestrebungen «unentgeltlich» unterstützt hätten, und von «gewissen Frauen», die mit ihrem Einsatz für eine «richtige Wirtschaftsgesetzgebung» das «Wirtschaftshaus als eine für unser Gesellschaftsleben schädliche Einrichtung» bekämpften (ebd.).
- 72 Für das 19. Jahrhundert vgl. Beatrix Mesmer, Ausgeklammert – Eingeklammert, 1988; Joan W. Scott, Gender, 1988 (vgl. Kap. IV: Equality and Difference, S. 167–198); zur Kritik dieser Alternative vgl. Gisela Bock/Susan James (Hg.), Beyond Equality & Difference, 1992.
- 73 SVV Kb 1929/3.
- 74 SVV Kb 1946/7, S. 15.
- 75 Marie Luise Schumacher, Jeder ist seines Glückes Schmied, Referat an der Angestelltentagung vom 2. April 1933 an der ETH Zürich; SVV Jb 1933, S. 9.
- 76 Rudolf Jaun, Management und Arbeiterschaft, 1986, S. 86 ff.

-
- 77 Ernst Kull, Rückschau, 1940, S. 90.
- 78 Else Züblin-Spiller, in: SVV Kb 1923/3.
- 79 Else Spiller, Bericht über meine Studienreise nach Nordamerika und England, 26. August bis 8. Dezember 1919, Horgen 1920; vgl. auch Dies., Tagebuchblätter von einer Studienreise nach Nordamerika, Kilchberg-Zürich 1920.
- 80 Vgl. Rudolf Jaun, Management und Arbeiterschaft, 1986, S. 155; Jaun erwähnt eine Intervention des Bally-Managements, die eine positive Besprechung des Amerika-Reiseberichts von Else Spiller verhinderte.
- 81 Emmy Walder, Fabrikfürsorge und Sozialsekretäre in Amerika, in: SVV Kb 1923/9.
- 82 Ebd.
- 83 Ernst Züblin, Beobachtungen, 1925, S. 11.
- 84 James M. Vicary, Labor, Management, and Food, 1948.
- ⁸⁵ Vgl. Mary Nolan, Visions of Modernity, 1994.
- 86 Else Züblin-Spiller, in: SVV Kb 1923/3.
- 87 Else Spiller, Protokoll der Jahre 1918–1924, 17. Jan. 1920; Archiv SVV, Zürich.
- 88 SVV Kb 1923/7/8, S. 30.
- 89 Alle Daten stammen aus den SVV-Jahresberichten und dem SVV-«Korrespondenzblatt». Vgl. vor allem SVV Jb 1944, S. 75.
- 90 SVV Kb 1929/3, S. 10.
- 91 BFI 1922/23/III, S. 175.
- 92 SVV Jb 1921, S. 1.
- 93 SVV Jb 1932, S. 2.
- 94 SVV Jb 1936, S. 2.
- 95 SVV Jb 1937, S. 13.
- 96 SVV Jb 1936, S. 2.
- 97 Die Daten stammen aus: Hans Gerold Wirz, Die Personal-Wohlfahrtseinrichtungen, 1955, S. 18.
- 98 Daten aus: Statistisches Jahrbuch der Schweiz 1959/60, S. 351.
- 99 Die Geschäftsentwicklung in der Maschinenbranche und die Entwicklung des Nettozialproduktes folgten demselben Verlaufsmuster, so dass sich dieser Bezug herstellen lässt. Die Daten zur Bühler AG stammen aus: SVV Kb 1938/1, S. 11; die Daten für die Beschäftigten wurden mir durch die Firma Bühler AG zur Verfügung gestellt. Da es sich um aggregierte Zahlen für die Produktionsstätten Uzwil und Winkeln handelt, kann der Anteil nur approximativ geschätzt werden.
- 100 SVV Kb 1929/3, S. 10.
- 101 SVV Jb 1931, S. 1.
- 102 SVV Kb 1931/4 (Personalausgabe), S. 10.
- 103 BFI 1934/IV, S. 108.
- 104 BFI 1935/IV, S. 115.
- 105 SVV Jb 1941, S. 18.
- 106 SVV Jb 1941, S. 1.
- 107 SVV Jb 1942, S. 12 f.
- 108 SVV Jb 1945, S. 3.
- 109 SVV Jb 1946, S. 5 f. Für die 1920er Jahre vgl. die Listen der SVV-Betriebe in den Jahresberichten.
- 110 SVV Jb 1946, S. 6.
- 111 BFI 1924/25/I, S. 36.
- 112 Else Züblin-Spiller, in: SVV Kb 1923/3.
- 113 Zahlen aus den Jahresberichten des SVV. Eine durchgehende Personalstatistik existiert nicht; die Gesamtentwicklung lässt sich zwar rekonstruieren, die klare Aufteilung der Beschäftigten auf Soldatenstuben und Betriebskantinen ist jedoch erst ab Ende 1940er Jahre möglich.
- 114 SVV Jb 1947, S. 13 f.
- 115 SVV Jb 1947, S. 14.
- 116 SVV Jb 1953, S. 23.
- 117 SVV Jb 1954, S. 22.
- 118 SVV Jb 1942, S. 33.
- 119 SVV Jb 1928, S. 5.

- 120 SVV Jb 1933, S. 7.
- 121 SVV Jb 1934, S. 9; die sächliche Form «das Angestellte» verweist auf weibliche Arbeitskräfte.
- 122 SVV Jb 1934, S. 9, und 1933, S. 6 f.
- 123 SVV Jb 1942, S. 33.
- 124 SVV Jb 1949, S. 26.
- 125 SVV Jb 1951, S. 23.
- 126 SVV Jb 1952, S. 20.
- 127 SVV Jb 1938, S. 6.
- 128 SVV Jb 1920, S. 13.
- 129 SVV Jb 1920, S. 13.
- 130 SVV Jb 1931, S. 7.
- 131 SVV Jb 1942, S. 36.
- 132 SVV Jb 1946, S. 38.
- 133 SVV Kb 1923/3; vgl. auch SVV Jb 1952, S. 21; SVV Jb 1942, S. 23.
- 134 SVV Jb 1922, S. 3.
- 135 SVV Kb 1920/11 (Dez. 1920), S. 2.
- 136 SVV Kb 1923/3.
- 137 SVV Jb 1921, S. 4.
- 138 SVV Kb 1923/3.
- 139 SVV Kb 1929/3, S. 10.
- 140 SVV Jb 1943, S. 10.
- 141 SVV Kb 1921/10.
- 142 Heutiger Nachfolger ist die Zeitschrift «SV-Service».
- 143 SVV-Kb 1931/4 (Personalausgabe), S. 12.
- 144 SVV Jb 1943, S. 5.
- 145 SVV Jb 1924, S. 6.
- 146 Ernst Züblin, Beobachtungen, 1925, S. 5 f.
- 147 SVV Kb 1928/1, S. 15.
- 148 SVV Jb 1934, S. 1.
- 149 SVV Jb 1942, S. 38.
- 150 Maurice Halbwachs, Das Gedächtnis, 1985, S. 389, 382.
- 151 Diese Konferenz wurde bereits 1923 für obligatorisch erklärt und nicht mehr als Ferienzeit angerechnet; SVV Jb 1943, S. 6.
- 152 SVV Kb 1924/7.
- 153 SVV Jb 1928, S. 15.
- 154 SVV Jb 1944, S. 33.
- 155 SVV Jb 1937, S. 9 f.
- 156 Else Züblin-Spiller, Unsere Einstellung zur Arbeit, in: SVV Kb 1923/7/8, S. 9, 12.
- 157 Vgl. zur Analyse bzw. zur Darstellung dieser Dimension menschlicher Interaktion: Niklas Luhmann, Vertrauen, 1973; Peter Handke, Die Angst des Tormanns, 1970.
- 158 Jacob Lorenz, geb. 1883, war 1906–1908 Verwalter des Arbeitsamtes Rorschach und nahm daraufhin die Stelle eines Adjunkten beim schweizerischen Arbeitersekretariat an. Nach verschiedenen Tätigkeiten im Bereich der Konsumentenpolitik und der Sozialstatistik wurde er Professor für Soziologie und Wirtschaftskunde an der Universität Freiburg i. Ü.
- 159 SVV Jb 1920, S. 11.
- 160 SVV Jb 1920, S. 11; die ganze Dokumentation dieser sozialwissenschaftlichen Abteilung und insbesondere die erwähnte Kartenregistratur sind im SVV Archiv nicht mehr vorhanden.
- 161 Im Jahresbericht pro 1923 wurden «Jugend- und Mütterabende, sowie öffentliche Besprechungsabende über Erziehungsfragen in unseren Wohlfahrtshäusern» erwähnt; SVV Jb 1923, S. 5.
- 162 SVV Jb 1925, S. 10.
- 163 Else Spiller, Aus unsern Soldatenstuben, 1915, S. 10.
- 164 Else Züblin-Spiller, Protokoll der Jahre 1918–1924, Soldatenstuben-Arbeiterstuben, S. 1; gemeint ist ein Bollwerk nicht für, sondern gegen die Sozialdemokraten.
- 165 Else Züblin-Spiller, in: SVV Kb 1923/3.
- 166 SVV Kb 1920/8, S. 5.

- 167 SVV Jb 1920, S. 7.
168 SVV Jb 1921, S. 4 f.
169 SVV Jb 1944, S. 25.
170 Else Züblin-Spiller, in: SVV Kb 1923/3.
171 SVV Jb 1922, S. 1 f.
172 Ernst Kull, Rückschau, 1940, S. 32.
173 SVV Jb 1938, S. 5. Zwei Jahre später schrieb Ernst Kull in einer Rückschau auf die Geschichte des SVV, Else Spiller habe mit ihrem «ausgeprägten Fingerspitzengefühl für sozialpolitische Notwendigkeiten» rasch begriffen, «dass eine ›Entgiftung‹ der Wohlfahrtseinrichtungen nur möglich sei, wenn ihre Führung in neutrale Hände, an einen vom Vertrauen der Arbeitgeber und der Arbeiter gleicherweise getragenen Treuhänder überging». Dass sich der SVV «der schweizerischen Volkswirtschaft für die Neutralisierung der zum Zankapfel zwischen Arbeiterschaft und Unternehmerschaft ausgearteten Arbeiterkantinen und Wohlfahrtshäuser zur Verfügung stellte», gehöre zu den grossen Verdiensten dieses Verbandes. Vgl. Ernst Kull, Rückschau, 1940, S. 90 f. Diese Ansicht gehört zum grundlegenden Selbstverständnis der SVV-Leitung. Mitte der 1960er Jahre schrieb Margrit Bohren-Hoerni vom SVV: «Die Gemeinschaftsverpflegung steht im Spannungsfeld zwischen Unternehmern, Behörden einerseits und Arbeitnehmern, Gästen andererseits. Ende des 1. Weltkrieges und anfangs der zwanziger Jahre, als eine schwere Spannung zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern unser Land belastete, war es dem Schweizer Verband Volksdienst-Soldatenwohl dank seiner neutralen Stellung möglich, Hilfe zu bringen.» Margrit Bohren-Hoerni, Wirtschaftlichkeit, 1966, S. 206.
174 SVV Kb 1920/11.
175 SVV Jb 1924, S. 5.
176 SVV Jb 1942, S. 4.
177 SVV Jb 1945, S. 49.
178 BFI 1918/19/II, S. 82.
179 BFI 1920/21/II, S. 108.
180 BFI 1920/21/III, S. 175.
181 BFI 1920/21/IV, S. 226 f. Ein Jahr später lobte auch der Inspektor des I. Kreises «l'association ›Volksdienst‹ dont nous n'avons pu malheureusement suivre l'activité que de loin». BFI 1922/23/I, S. 47.
182 BFI 1924/25/III, S. 149.
183 SVV Jb 1928, S. 7.
184 SVV Jb 1951, S. 5.
185 Zusammenfassend referiert bei: Rolf Kreibich, Die Wissenschaftsgesellschaft, 1986, S. 248. Mehrere Mitglieder der Forschungsgruppe publizierten später Erfahrungen und Resultate. Vgl. Th. N. Whitehead, Leadership in a Free Society, 1936; F. J. Rethisberger/W. J. Dickson, Management and the Worker, 1939.
186 SVV Kb 1940/10, S. 6.
187 Protokoll der Unterredung in Rapperswil für eine Arbeiter-Kantine der Schweizerischen Bundesbahnen, 27. Jan. 1920; Protokoll der Jahre 1918–1924, Archiv SVV, Zürich.
188 SVV Jb 1924, S. 2.
189 SVV Jb 1928, S. 7.
190 SVV Jb 1936, S. 15.
191 BFI 1937/III, S. 84.
192 SVV Jb 1937, S. 18.
193 SVV Kb 1937/7/8, S. 11.
194 SVV Jb 1943, S. 5.
195 SVV Jb 1944, S. 26.
196 SVV Jb 1934, S. 33.
197 SVV Jb 1934, S. 34; die Wendung «gar manches» bezieht sich auf junge Arbeiterinnen.
198 SVV Jb 1935, S. 12.
199 SVV Jb 1937, S. 18.
200 R. Bunnemann, in: J. C. Somogyi (Hg.), Neue Erkenntnisse, 1966, S. 200.
201 Ernst Züblin, Hygiene und Volksdienst (I), in: SVV Kb 1921/2.

- 202 Ebd. (II), in: SVV Kb 1921/3.
- 203 Ernst Züblin, Beobachtungen, 1925, S. 6.
- 204 Betriebswissenschaftliches Institut an der ETH. Beilage 1 zum Expertenbericht vom 16. Okt. 1945, S. 13.
- 205 Radiovortrag «Aus der Arbeit des Schweizer Verbandes Volksdienst», 4. Mai 1933, S. 8.
- 206 SVV Jb 1937, S. 7.
- 207 SVV Kb 1922/3.
- 208 Vgl. dazu die Interpretation von Elisabeth Meyer-Renschhausen, Weibliche Kultur, 1989, S. 209 ff.
- 209 Else Züblin-Spiller, Unsere Einstellung zur Arbeit, in: SVV Kb 1923/7/8, S. 9.
- 210 Ebd., S. 13 f.
- 211 Else Züblin-Spiller, Protokoll der Jahre 1918–1924, Cellulosefabrik Attisholz; Archiv SVV, Zürich.
- 212 SVV Kb 1923/7/8 (Beilage).
- 213 Else Züblin-Spiller, Protokoll der Jahre 1918–1924, Cellulosefabrik Attisholz.
- 214 Die Berechnung stützt sich jeweils auf die Durchschnitte der Monate Dezember und Januar des darauffolgenden Jahres; Daten aus: SVV Kb 1920–1929.
- 215 Else Züblin-Spiller, Protokoll der Jahre 1918–1924, Rüti-Zürich, 15. Juni 1921; Schweiz. Bindfadenfabrik Flurlingen Schaffhausen, 1923; Archiv SVV, Zürich.
- 216 Marie-Luise Schumacher, Autorität und Freiheit, in: SVV Kb 1926/9, S. 4 f.
- 217 Die faschistische Freizeitorganisation «L'Opera Nazionale Dopolavoro» (O. N. D.) wurde am 1. Mai 1925 gegründet und verfolgte u. a. das Ziel, die Arbeiterinnen und Arbeiter über ihre Freizeitbeschäftigungen in den *stato totalitario* zu integrieren.
- 218 Die «NS-Gemeinschaft Kraft durch Freude» wurde ein halbes Jahr nach der Zerschlagung der Gewerkschaften durch die Nationalsozialisten am 27. November 1933 als Teil der Deutschen Arbeitsfront gegründet; vgl. Timothy W. Mason, Sozialpolitik im Dritten Reich, 1977.
- 219 SVV Jb 1928, S. 15.
- 220 Prof. Dr. ing. Adolf Friedrich (geb. 1892) leitete seit 1920 die psychotechnische Abteilung der Fr. Krupp AG in Essen und war Leiter der Hochschulabteilung für Menschenführung an der Bergakademie Clausthal sowie Vorstand des Instituts für Sozialpsychologie an der Technischen Hochschule Karlsruhe. Ab 1939 fungierte er als Leiter der Abteilung für Berufsausbildung und Leistungsertüchtigung in der Reichswirtschaftskammer. 1931 erschien in Berlin seine Abhandlung «Der junge Führer. Ein Wegweiser zum Führertum». In den Kriegsjahren befasste er sich u. a. mit den «völkischen Aufgaben des Betriebes» und mit den «Führerplichten des Ingenieurs». (Angaben aus: Kürschners Deutscher Gelehrtenkalender 1928/29; 1940/41, Bd. 1.)
- 221 SVV Jb 1929, S. 1.
- 222 SVV Jb 1929, S. 22 f.
- 223 SVV Jb 1931, S. 3.
- 224 SVV Jb 1931, S. 9.
- 225 SVV Jb 1932, S. 15.
- 226 SVV Jb 1932, S. 4.
- 227 Die Reisen in angelsächsische Länder wurden nicht ganz eingestellt; im selben Jahr besuchte eine kleine Gruppe von Leiterinnen England, wo verschiedene Grossbetriebe besichtigt wurden. Vgl. SVV Jb 1934, S. 7.
- 228 SVV Jb 1934, S. 7.
- 229 SVV Jb 1934, S. 8.
- 230 SVV Kb 1934/7 (Personalausgabe), S. 4.
- 231 Das 1925 durch Karl Arnhold gegründete und in Düsseldorf domizilierte Institut hiess vor 1933 Deutsches Institut für technische Arbeitsgestaltung; vgl. Peter C. Bäumer, Das Deutsche Institut für technische Arbeitsschulung, 1930; Anson Rabinbach, The Human Motor, 1992, S. 284–288.
- 232 SVV Kb 1934/11 (Betriebsausgabe), S. 1 f.
- 233 SVV Kb 1934/8 (Betriebsausgabe), S. 3.
- 234 SVV Kb 1935/2 (Betriebsausgabe), S. 4.
- 235 SVV Kb 1935/2 (Betriebsausgabe), S. 4–6.
- 236 SVV Kb 1937/2 (Personalausgabe), S. 1.

- 237 SVV Kb 1937/3 (Personalausgabe), S. 6.
- 238 SVV Kb 1937/3 (Personalausgabe), S. 4.
- 239 SVV Kb 1937/10 (Personalausgabe), S. 7–9.
- 240 SVV Kb 1937/10 (Personalausgabe), S. 3 f.
- 241 SVV Kb 1938/2 (Personalausgabe).
- 242 SVV Kb 1937/10 (Personalausgabe), S. 4.
- 243 SVV Kb 1938/7, S. 4–6.
- 244 Zu den aussenpolitischen Implikationen dieser Zusammenarbeit vgl.: Herren, «Weder so noch anders», 1997, S. 631 ff.
- 245 Brief von E. Sulzer-Stähelin an die Teilnehmerinnen der Luziensteig-Konferenz von 1933, Zürich, 19. Aug. 1933; SVV Kb 1933/9 (Personalausgabe), S. 10.
- 246 SVV Kb 1933/10 (Betriebsausgabe).
- 247 SVV Jb 1939, S. 12.
- 248 SVV Kb 1939/10 (Personalausgabe), S. 2.
- 249 SVV Kb 1940/1 (Personalausgabe), S. 8.
- 250 SVV Kb 1940/2 (Personalausgabe), S. 22.
- 251 Vgl. Christian Simon, Arbeiterkommission und Gesamtarbeitsvertrag, 1991; Rudi Brassel/Rita Schiavi, Kämpfend in den Arbeitsfrieden, 1987; Charles Stirnimann, Der Weg in die Nachkriegszeit, 1992, S. 235 ff.
- 252 SVV Kb 1948/11. In Kürschners deutschem Gelehrten-Kalender von 1950 ist Friedrich nicht zu finden; in den Ausgaben 1954 und 1960 taucht er als Aldolf Moritz Friedrich auf. Als solcher publizierte er zwischen 1949 und 1955 in der «Schweizerischen Arbeitgeber-Zeitung»: Aldolf Moritz Friedrich, Die Einführung von Neuerungen im Betrieb, in: Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung, 44. Jg., Nr. 46, 1949, S. 964–967; Ders., Die Überwindung betrieblicher Krisen, in: Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung, 45. Jg., Nr. 30, 1950, S. 795–97; Ders., Der Lebenswert unserer Arbeit, in: Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung, 49. Jg., Nr. 36/37, 1954, S. 594 f., 612–614.
- 253 Vgl. bes. Ernst Kull, Rückschau, 1940.
- 254 Vgl. Die Tat, Nr. 249, 2. Juni 1956.
- 255 Neue Zürcher Zeitung, Nr. 1437, 24. Juli 1947.
- 256 SVV Jb 1948, S. 18.
- 257 SVV Jb 1951, S. 3, 7.

Kapitel 9

- 1 SVV Kb 1931/4 (Personalausgabe), S. 11.
- 2 Die Daten sind den Jahresberichten und den Korrespondenzblättern des SVV dieser Phase entnommen. Allgemein ist festzustellen, dass anfänglich (bis Ende der 1920er Jahre) weit präzisere Informationen über den Geschäftsgang und die Mahlzeitenentwicklung gegeben wurden, als dies später und insbesondere nach dem Zweiten Weltkrieg der Fall war. In einer ersten Phase war die Statistik für den SVV ein wichtiges Profilierungsmittel – mit zunehmender Konsolidierung des Unternehmens veränderte sich die Rolle der Information, und die entsprechende Praxis wurde sehr zurückhaltend.
- 3 Für die 1980er Jahre vgl. B. Hohmann-Beck, Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung, 1991, S. 282.
- 4 SVV Jb 1927, S. 2.
- 5 Ebd., S. 3.
- 6 SVV Jb 1923, S. 4.
- 7 SVV Kb 1929/3, S. 11.
- 8 Ebd., S. 10; der Schichtbetrieb wurde seit 1927 immer wieder thematisiert. Vgl. SVV Jb 1927, S. 2.
- 9 SVV Kb 1929/3, S. 10.
- 10 Zusammenstellungen jeweils im Jahresbericht des SVV.
- 11 Approximativ sind diese Angaben deshalb, weil zwischen eingekauften Mengen und gegesse-

- nen Speisen eine Differenz besteht. Damals wurde geschätzt, dass die Verluste in der Küche 5–10 Prozent betragen. Heute ist diese Zahl auf 20–25 Prozent erhöht worden; vgl. Hannes B. Stähelin u. a. (Hg.), Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, 1991, S. 52.
- 12 SVV Jb 1936, S. 2.
- 13 Ebd.
- 14 Die nach Betrieben gegliederten monatlichen Verbrauchsstatistiken sind im Archiv SVV, Zürich, nicht mehr vorhanden.
- 15 Ernst Züblin, Beobachtungen, 1925, S. 6–8.
- 16 Aus der Arbeit des Schweizer Verbandes Volksdienst, Radiovortrag, 4. Mai 1933, Archiv SVV, Zürich, S. 9.
- 17 SVV Jb 1936, S. 24 f.
- 18 Alfred Gigon, Die Arbeiterkost, 1914, S. 9.
- 19 Ernst Züblin, Beobachtungen, 1925, S. 10.
- 20 W. von Gonzenbach, Ernährungstugenden – Ernährungssünden, SVV Kb 1949/12, S. 11.
- 21 Ebd., S. 11.
- 22 Claude Lévi-Strauss, Strukturelle Anthropologie, S. 100 ff. Aus Menüzusammenstellungen lassen sich alle jene Qualitäten der Speisen, die in den Begriffen nicht enthalten sind (z. B. ob sie kalt, warm oder heiss, ob sie stark oder schwach gesalzen waren), nicht entnehmen.
- 23 SVV Kb 1925/3.
- 24 Alfred Gigon, Die Arbeiterkost, 1914, S. 12 f., 22.
- 25 Ebd., S. 8.
- 26 Vgl. z. B. SVV Kb 1931/4 (Personalausgabe), S. 9.
- 27 SVV Jb 1936, S. 15.
- 28 SVV Kb 1931/10, S. 9.
- 29 Ernst Züblin, Leitpunkte über die richtige Zusammensetzung der Speisekarte im Hinblick auf die Nährwerte der Speisen, I: SVV Kb 1921/11; II: SVV Kb 1921/12.
- 30 Ernst Züblin, in: SVV Kb 1921/11, S. 1–9.
- 31 SVV Kb 1921/12.
- 32 SVV Kb 1937/4 (Personalausgabe), S. 6 f. Diesen Zusammenhang arbeitet vor allem Sidney Mintz in seinem Buch «Sweetness and Power» (1985) heraus. Deutsche Übersetzung: Die süsse Macht, 1987.
- 33 Marie-Luise Schumacher, Orientierungskurs für Arbeitsphysiologie an der E. T. H.; SVV Kb 1931/10 (Personalausgabe), S. 5 ff.
- 34 Ernst Züblin, Beobachtungen, 1925, S. 9.
- 35 Henry Michel, Bericht über eine Expertise betr. Arbeitsmethoden beim SVV, BWI/ETHZ, 16. Okt. 1945, S. 12 f.; Archiv SVV, Zürich.
- 36 SVV Kb 1949/12, S. 11.
- 37 Margrit Bohren-Hoerni, Wirtschaftlichkeit, 1966, S. 213.
- 38 So Berichterstattung in St. Galler Tagblatt, 5. April 1988.
- 39 Im SVV Jb von 1926, S. 14, wurde festgehalten: «Die neue Ernährungsforschung erleichtert unsere Arbeit ungemein. Alle Forderungen, die wir an die Arbeiterschaft stellen in Bezug auf Zusammensetzung und Zubereitung der Ernährung usw. finden wir durch die neue Nahrungsmittelforschung und Ernährungshygiene bestätigt. Unsere Arbeit ist dadurch auf den breiten Boden der Volksgesundheit gestellt, hemmende politische Unterschiebungen, wonach unsere Arbeit nur eine Verbilligung der Lebenskosten im Arbeiterhaushalt bezwecke, um einen nachfolgenden Lohnabbau vorzubereiten, werden dadurch entkräftigt.»
- 40 Aus der Arbeit des Schweizer Verbandes Volksdienst, Radiovortrag, 4. Mai 1933, Archiv SVV, Zürich, S. 9; SVV Kb 1933/9 (Betriebsausgabe). Der «Feldzug» fand zwischen dem 15. Oktober und dem 1. Dezember statt.
- 41 Aus der Arbeit des Schweizer Verbandes Volksdienst, Radiovortrag, 4. Mai 1933, Archiv SVV, Zürich, S. 9.
- 42 Ebd. Auch dieser Gedanke wurde von Margrit Bohren-Hoerni, Wirtschaftlichkeit, 1966, wieder aufgegriffen: «Wenn sie ernährungswissenschaftlich vorausgeht, kann sie Anregungen zu einer sorgfältigen Ernährung auch am Familientisch weitergeben.» Ebd., S. 215.
- 43 Ebd., S. 212.

-
- 44 SVV-Kb 1931/4 (Personalausgabe), S. 11; auch hier findet sich wieder (in der zweiten Zeile des Zitats) die sächliche Form «Jedes», die sich vom Substantiv «das Fräulein» herleitet.
- 45 Ebd., S. 9.
- 46 SVV Jb 1943, S. 17.
- 47 Zur Geschichte der Selbstbedienung vgl. Wagner, *Fast schon Food*, 1995, S. 61 ff.; Ulrike Thoms, *Das rationalisierte Bedürfnis*, 1995.
- 48 Sidney Mintz, *Die süsse Macht*, 1987, S. 239.
- 49 Zur Interpretation dieses Bildes vgl. auch: Jakob Tanner, *Drehkreuz*, 1996.
- 50 Um die oben in Anlehnung an Claude Lévi-Strauss gemachte Unterscheidung zwischen diachronen und synchronen Mahlzeiten nochmals aufzugreifen: «Diachron» strukturierte Gerichte basieren demnach auf einem tendenziell synchronen Service, während «synchron» gebaute Mahlzeiten einer diachronen Selbstbedienung zugänglicher sind.
- 51 R. Bunnemann, Soziale und psychologische Probleme in der Gemeinschaftsverpflegung, in: J. C. Somogyi (Hg.), *Neue Erkenntnisse*, 1966, S. 198 f.
- 52 Ist das Massenverpflegung? SVV Jb 1952, S. 8.
- 53 Ebd., S. 6 f.
- 54 SVV Jb 1944, S. 30.
- 55 SVV Kb 1939/5, S. 9.
- 56 SVV Jb 1944, S. 30 f.
- 57 Protokoll Else Züblin-Spiller, 23. Mai 1922; Archiv SVV, Zürich.
- 58 SVV Jb 1922, S. 2.
- 59 Ernst Züblin, *Beobachtungen*, 1925, S. 6.
- 60 SVV Jb 1927, S. 21.
- 61 SVV Jb 1924, S. 24.
- 62 SVV Kb 1928/9.
- 63 Ebd.
- 64 SVV Jb 1924, S. 24.
- 65 SVV Kb 1928/10.
- 66 Frau Wyss-Peyer, in: SVV Kb 1928/10.
- 67 SVV Jb 1931, S. 31.
- 68 SVV Jb 1934, S. 26 f.
- 69 SVV Jb 1930, S. 16.
- 70 SVV Jb 1932, S. 2.
- 71 SVV Jb 1933, S. 1.
- 72 SVV Jb 1936, S. 30.
- 73 SVV Jb 1935, S. 23.
- 74 SVV Jb 1938, S. 2.
- 75 Ebd.
- 76 Margrit Bohren-Hoerni, *Wirtschaftlichkeit*, 1966, S. 207.
- 77 Ebd., S. 211.
- 78 SVV Kb 1923/3. Im selben Jahr führte Amalie Zeller in einem Beitrag über Betriebsfragen die Grundsätze einer bezogen auf die Kantine rationellen und bezogen auf die Gäste zufriedenstellenden Verpflegung aus. Probleme sah sie erstens bei der oft unappetitlichen Gestaltung der Mahlzeiten, zweitens beim vielerorts flüchtigen Tischdecken und drittens beim nicht pünktlichen und nicht sauberen Schöpfen; SVV Kb 1923/11.
- 79 *Neue Zürcher Zeitung*, Nr. 169, 15. Jan. 1963.
- 80 H. Giger, Über die wichtigsten Lebensmittel und ihre Herkunft, SVV Kb 1922/4, S. 4.
- 81 Christine Frederick, *Scientific Management*, 1918; Frederick zeigt u. a., wie das Reinigen von 80 Geschirrstücken mittels rationalisierter Bewegungsabläufe und normierter Hilfsmittel von 45 auf 30 Minuten gesenkt werden kann.
- 82 SVV Kb 1924/4; es handelt sich hier um die Wiedergabe eines Berichts aus dem «Schweizer Frauenblatt».
- 83 Ebd.
- 84 SVV Kb 1924/9.
- 85 Frank B. Gilbreth jr./Ernestine Gilbreth Carey, *Im Dutzend billiger*, Berlin 1950.

- 86 Schweizer Frauenblatt, 22. April 1960, S. 5. Das «Schweizer Frauenblatt» hielt im Rückblick auf ihr Leben fest, der Tod ihres Gatten im Jahre 1924 habe aus ihr «einen anderen Menschen» gemacht: «Wenn sie vorher den ausgleichenden, besänftigenden und passiven Teil in der Ehe darstellte, so verwandelte sie sich fast von einem Tag auf den andern in einen Willensmenschen.»
- 87 Vgl. Frank Bunker Gilbreth/Lilliane M. Gilbreth, *Applied Motion Study*, 1917; Frank Bunker Gilbreth, *Primer of Scientific Management*, 1912.
- 88 Schweizer Frauenblatt, 22. April 1960, S. 5. Die Zurückstufung des eigenen Denkens zugunsten einer rationellen Organisation der Aufgabenerfüllung im Rahmen des *scientific management* wurde nicht durchweg geteilt. So stellte z. B. die Bestsellerautorin Frau Erna Meyer (München) ihr Referat unter die Devise: «Hausarbeit, eine Kopfarbeit». Erna Meyer wurde mit ihrem Buch über den «Neuen Haushalt», das binnen kurzem über 20 Auflagen erlebte, europabekannt. Vgl. *Der Neue Haushalt*, 1926.
- 89 Margrit Bohren-Hoerni, Einführung zum Referat von Mrs. Lillian M. Gilbreth, New York, 7. April 1960, Archiv SVV, Zürich.
- 90 Es handelte sich um Frau Züblin-Spiller, Frä. M. L. Schumacher, Frä. E. Bachmann und Frä. D. Koch; SVV Kb 1926/7/8.
- 91 Es handelte sich um Mrs. Lilliane M. Gilbreth. Noch 1960 war vom «Ehepaar Frank Bunker Gilbreth» die Rede. Vgl. Schweizer Frauenblatt, 22. April 1960, S. 5.
- 92 SVV Kb 1926/7/8.
- 93 Ebd.
- 94 SVV Jb 1927, S. 18.
- 95 Ebd., S. 3.
- 96 Zitiert aus: SVV Jb 1930, S. 8. Frau Dr. Wyss-Peyer hatte 1929 auch den IV. Internationalen Kongress für wissenschaftliche Arbeitsorganisation in Paris besucht. Im Jahresbericht 1929 bemerkte sie: «Sehr interessant waren vor allem die Zeitstudien über Hausarbeit, welche eine belgische Haushaltungslehrerin zusammengestellt hatte und die ganz überraschende Resultate aufwies.» SVV Jb 1929, S. 24.
- 97 SVV Jb 1930, S. 9 f.
- 98 Marie-Luise Schumacher, Orientierungskurs für Arbeitsphysiologie an der E. T. H.; SVV Kb 1931/10 (Personalausgabe), S. 7 f.
- 99 SVV Jb 1924, S. 5.
- 100 SVV Kb 1931/4 (Personalausgabe), S. 10.
- 101 Marie Luise Schumacher, Zur Krisis in der Hauswirtschaft, SVV Kb 1931/9, S. 12.
- 102 Vgl. Lisa Berrisch, *Rationalisierung der Hausarbeit*, 1984.
- 103 Vgl. *HaushaltsTräume*, 1990; Gisela Bock/Barbara Duden, *Arbeit aus Liebe – Liebe als Arbeit*, 1976; Kirsten Schlegel-Matthies, «Im Haus und am Herd», 1995.
- 104 SVV Kb 1922/8.
- 105 SVV Jb 1933, S. 14.
- 106 SVV Kb 1933/9 (Personalausgabe), S. 6.
- 107 Henry Michel, Bericht über eine Expertise, 1945.
- 108 Ebd.
- 109 Henry Michel, Vortrag gehalten an der Personalkonferenz vom 2./3. März 1946 in Zürich; Manuskript, S. 9 f.; Archiv SVV, Zürich.
- 110 Margrit Bohren-Hoerni, *Wirtschaftlichkeit*, 1966, S. 215.
- 111 In bürgerlichen Haushalten wurde diese Problematik durch den Mehranfall an Arbeit infolge des Verschwindens der Dienstmädchen noch verschärft; zu diesem Aspekt vgl. Regula Bochsler/Sabine Gisiger, *Dienen in der Fremde*, 1989.

Kapitel 10

- 1 Protokoll EKKE; Sept. 1946, S. 13; BAR E 7390 (F), Nr. 36, S. 13.
- 2 Schreiben der EKKE, 9. Feb. 1943; SBY 7389/2, Nr. 10.
- 3 Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 287.

- 4 Ebd., 1947, S. 441; auch Konrad Lang und Otto F. Ranke sprechen von «Massenexperimenten», wobei sie den Begriff für beide Weltkriege anwenden. Vgl. Dies., Stoffwechsel, 1950, S. 2.
- 5 Zur Sozialpsychologie der «Fresswelle» und der Zeit danach in Deutschland vgl. Michael Wildt, Abschied von der «Fresswelle», 1993.
- 6 Wartime Rationing and Consumption, 1942, S. 8.
- 7 Alan S. Milward, Der Zweite Weltkrieg, 1977, S. 254; Für Deutschland vgl. Günther J. Trittel, Hunger und Politik, 1990.
- 8 Alan S. Milward, Der Zweite Weltkrieg, 1977, S. 251. Dadurch, dass in den Kriegsjahren (in signifikantem Unterschied zur Wirtschaftskrise der 1930er Jahre) eine allgemeine Unterversorgung mit Nahrungsmitteln auftrat, wurde die leistungsfähige Landwirtschaft der USA zu einem strategischen Faktor für die alliierten Mächte und blieb auch nach Kriegsende ein wichtiger politischer Hebel zur Durchsetzung amerikanischer Interessen im Weltmassstab.
- 9 Ernährung und Leistungsfähigkeit, 1943, Vorwort.
- 10 Rationnement alimentaire et ravitaillement 1943–1944, 1944, S. 57.
- 11 Food, Famine and Relief, 1946, S. 53; am 18. April des Jahres, in dem die Studie erschien, beschloss der Völkerbund angesichts der erfolgten Gründung der UNO seine Auflösung.
- 12 Zur grundsätzlichen Problematik der Rationierung vgl. auch: Mary Douglas, Primitive Rationing, 1983.
- 13 Josef Rosen, Die Entwicklung der Kriegsernährung in sieben europäischen Ländern 1939–1944. Der Verbrauch an Nährstoffen und Vitaminen, in: Schweizerische Medizinische Wochenschrift 31, 1945; Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 318 ff.
- 14 Wartime Rationing, 1942, S. 14 f.
- 15 Food, Famine and Relief, 1946, S. 9.
- 16 Rationnement alimentaire, 1944, S. 7.
- 17 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 444.
- 18 Rationnement alimentaire, 1944, S. 8.
- 19 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 274.
- 20 Ebd.
- 21 Wartime Rationing, 1944, S. 8.
- 22 Ebd., S. 15.
- 23 Alan S. Milward, Der Zweite Weltkrieg, 1977, S. 296.
- 24 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 275.
- 25 Ebd., S. 274.
- 26 Ebd., S. 276 f.
- 27 Arthur Marwick, War and Social Change, 1974, S. 223 f.
- 28 Vgl. Alf Lüdtkke, Ihr könnt nun wissen, Nr. 12, 1987, S. 27–33.
- 29 Zur Technik der Rationierung vgl. Wartime Rationing, 1942.
- 30 Food, Famine and Relief, 1946, S. 1–3.
- 31 Wartime Rationing, 1942, S. 61.
- 32 Ebd., S. 2.
- 33 Ebd., S. 22. «Les rations ont eu la tendance à se différencier de plus en plus», wurde auch in Rationnement alimentaire, 1944, S. 27, festgestellt.
- 34 Wartime Rationing, 1942, S. 43.
- 35 Rationnement alimentaire, 1944, S. 9.
- 36 Wartime Rationing, 1942, S. 61.
- 37 Alan S. Milward, Der Zweite Weltkrieg, 1977, S. 297.
- 38 Dora Schmidt, Werden wir den Krieg, 1941, S. 7.
- 39 Exposé von Alfred Fleisch (Arbeitsausschuss für kriegswirtschaftliche Ernährungsfragen) vom 18. Nov. 1940, S. 1; BAR E 7390 (F), Nr. 31.
- 40 Wartime Rationing, 1942, S. 56.
- 41 Ebd., S. 43.
- 42 Rationnement alimentaire, 1944, S. 64; zum Unterschied zwischen spezifischer Rationierung und Punkterationierung (*point rationing* bzw. *group rationing*) vgl. Wartime Rationing, 1942, S. 14.
- 43 Ebd., S. 59 f.
- 44 Food, Famine and Relief, 1946, S. 54.

-
- 45 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 426.
- 46 Ernst Feisst, *Wie hat die Schweiz*, 1945, S. 31.
- 47 Arnold Muggli, *Die rationierungstechnischen Grundlagen*, 1943, S. 30.
- 48 Albert Zeller, *Die Ernährung in der Kriegszeit*. Referat Zürich, 23. Okt. 1943, BAR 7389/2, Nr. 10; Zeller stellte seinem Namen manchmal ein E. voran (E. Albert Zeller).
- 49 Ernst Feisst (geb. 1897) bildete sich an der ETH Zürich zum dipl. Ing. agr. (1920) und zum Dr. sc. techn. (1925) aus und war in der Folge landwirtschaftspolitisch tätig.
- 50 Ernst Feisst, *Wie hat die Schweiz*, 1945, S. 31.
- 51 Albert Jung, *Über die Berechnung des Nahrungsbedarfs und die Beurteilung der Ernährungslage*, Manuskript, BAR 7389/2, Nr. 10.
- 52 Food and Industrial Production. Based on the ILO-Technical Report «Nutrition in Industry», 1946, S. 1.
- 53 Ebd., S. 2.
- 54 Nutrition in Industry, 1946, S. 1 f.; vgl. auch: Food and Industrial Production, 1946, S. 1 f.
- 55 Vgl. Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 21 ff.
- 56 Ebd., S. 29.
- 57 Bei der Ausnahme handelte es sich um Else Züblin-Spiller; ein Jahr nach der Gründung der EKKE, am 1. Oktober 1941, verlieh ihr jedoch die medizinische Fakultät der Universität Zürich den Titel eines Dr. med. h. c.
- 58 Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 25.
- 59 Im Standardwerk von Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, wird Fritz Verzár überhaupt nicht erwähnt!
- 60 Kondolenzschreiben EKA, Archiv Sandoz Basel C 251.
- 61 Über die personelle Zusammensetzung der Kommission gibt Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 26 ff., Auskunft.
- 62 Ebd., S. 25.
- 63 BAR 3300 (B) 1, Bd. 1.
- 64 Ebd.
- 65 Protokoll der Konferenz betr. eidgenössische Ernährungskommission vom 17. März 1938, Bern, S. 2; StABS ED-Reg1, 207-O; BAR Übersicht der Verhandlungen der Bundesversammlung, Herbstsession 1937, S. 17 (Motion Nr. 3627).
- 66 BAR 3300 (B) 1, Bd. 1.
- 67 Etter unterstrich «in weiten Kreisen» und «ungenügend» und notierte ein Fragezeichen an den Rand.
- 68 BAR 3300 (B) 1, Bd. 1.
- 69 Salome Schneider, *Die schweizerische Volksernährung*, 1919; Dies., *Die Erzeugung und der Verbrauch von Nährwerten*, 1917.
- 70 BAR 7389/1, Nr. 44, Dossier 0422 e/1938; Redner nicht genannt.
- 71 Bei dieser schweizerischen Ernährungskommission (die nichts mit der EKKE zu tun hatte), handelte es sich um eine private, vom Bund finanziell nicht unterstützte Vereinigung, die eine Anzahl von Ärzten, Klinikleitern, Kurhausdirektoren und sonstigen Interessierten und Sachverständigen auf dem Gebiete der Ernährung zusammenschloss.
- 72 Protokoll der Konferenz betr. eidgenössische Ernährungskommission vom 17. März 1938, Bern, S. 2; StABS ED-Reg1, 207-O, S. 2.
- 73 Ebd., S. 2 f.
- 74 Ebd., S. 15.
- 75 Ebd., S. 3.
- 76 Ebd.
- 77 Ebd., S. 4.
- 78 Ebd.
- 79 Ebd.
- 80 Ebd., S. 10.
- 81 Ebd., S. 11 f.
- 82 Ebd., S. 13.
- 83 Vgl. den Titel des 1947 publizierten Buches von Alfred Fleisch.

- 84 Protokoll EKKE, 26. Sept. 1946, S. 13; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 85 Ebd., S. 16 f.
- 86 BAR 7389/1, Nr. 44.
- 87 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 159; S. 163.
- 88 Ernst Feisst, Wirtschaftliches Durchhalten, 1942, S. 26.
- 89 Auf den sozialpsychologischen Impetus «kontrollierten Hungers» anspielend, leitete der Redner alsdann aus der relativ guten Versorgungslage die Gefahr von «Friedenspsychosen» ab. BAR 7389/1, Nr. 44, Dossier 0422a, Referat an der Konferenz der Kriegswirtschaftlichen Zentralkommission.
- 90 Mitteilung der EKKE, 15. Dez. 1942, BAR E 7390 (F), Nr. 36, S. 2.
- 91 Ebd.
- 92 Protokoll EKKE, 16. Dez. 1940, S. 19; BAR E 7390/F, Nr. 36.
- 93 Ernst Feisst, Wie hat die Schweiz, 1945, S. 31.
- 94 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 29.
- 95 Peter Maurer, Anbauschlacht, 1985.
- 96 Protokoll EKKE, 16. Dez. 1940, S. 5; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 97 Ebd., S. 5.
- 98 Rationnement alimentaire, 1944, S. 86.
- 99 Zwar blieb «in many cases» die «ratio of animal consumption [...] fairly high»; in diesen Ländern lässt sich eine allgemeine Verlagerung vom Supernahrungsmittel Fleisch zum Konsum von Milch und Milchprodukten feststellen. Vgl. Food, Famine and Relief, 1946, S. 43.
- 100 Ein Länderüberblick über die entsprechende Zusammensetzung der Nahrung findet sich in: Wartime Rationing, 1942, S. 8.
- 101 Food, Famine and Relief, 1946, S. 41. Die Studie betont, dass «this does not mean that satisfactory diets could not be constructed on a different ratio», sondern dass «according to all indications a free consumer's choice seems to lead to adequate diets on or about this level» (S. 41); zu den heutigen Berechnungsgrundlagen solcher Produktionswertbilanzen vgl. Peter von Blanckenburg, Welternährung, 1986, S. 138 ff.
- 102 Vgl. Wilhelm Abel, Stufen der Ernährung, 1981.
- 103 Food, Famine and Relief, 1946, S. 42.
- 104 Wilhelm Abel, Stufen der Ernährung, 1981.
- 105 Im Endeffekt war eine solche realwirtschaftliche Veränderung eine Voraussetzung dafür, dass eine nichtinflationäre Kriegsfinanzierung verwirklicht und die volkswirtschaftliche Ressourcenallokation auf die makroökonomische Einkommensverteilung abgestimmt werden konnte. Die Höhe der Reserven, die über diesen «Nahrungspuffer» mobilisiert werden konnten, war dabei auch von der Höhe der Eigenversorgungsquote abhängig; ein Land mit sehr hoher Importquote besitzt diesbezüglich einen geringen Spielraum.
- 106 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 158.
- 107 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 38.
- 108 Peter Maurer, Anbauschlacht, 1985, S. 33.
- 109 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 42.
- 110 Ebd., S. 43.
- 111 Ebd., S. 39.
- 112 Ebd., S. 34.
- 113 Ebd., S. 35 f.
- 114 Vgl. dazu Kap. «Vom Mehranbau zur Anbauschlacht», in: Peter Maurer, Anbauschlacht, 1985, S. 55 ff.
- 115 Ebd., S. 42.
- 116 Ebd., S. 47.
- 117 Ebd., Tab. 15, S. 58; vgl. auch: BAR 7389/1, Nr. 44, Dossier 0421: Tab.; empirisch fundierte Untersuchungen vermochten allerdings zu zeigen, dass der effektive Selbstversorgungsgrad der Schweiz durch dieses Programm nur geringfügig gesteigert werden konnte. Nach Berechnungen von J. Rosen betrug der Inlandanteil der schweizerischen Agrarproduktion an der Gesamtnachfrage nach Kalorien in den Jahren 1934/36 50,8 Prozent. Der sogenannte «rechnerische Inlandanteil», der die Eigenproduktion in Relation setzt zum aktuellen Gesamtverbrauch, steigt bis 1944

auf 82,1 Prozent. Werden hingegen die «echten Inlandanteile» berechnet, die den stark gesunkenen effektiven Gesamtverbrauch an Kalorien als Kalkulationsgrundlage nehmen, so ergibt sich noch ein Anstieg auf 59 Prozent (vgl. Josef Rosen, *Der Inlandanteil*, 1946). Werden die Dekapitalisierung des Bodens (durch Aufbrauchen von Düngerreserven) und die zum grossen Teil importabhängigen Modernisierungen (Mechanisierung) und Zukunftsinvestitionen (Bodenameliorationen) in die Rechnung mit einbezogen, dann ergibt sich ein vernachlässigbarer Autarkiezuwachs.

- 118 Hans Brugger, *Statistisches Handbuch*, 1968, S. 374 f.
- 119 Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 35.
- 120 Rationnement alimentaire, 1944, S. 58.
- 121 Protokoll EKKE, 5. Dez. 1945, S. 31: Von A. Jung gegenüber der Lohnbegutachtungskommission vorgeschlagenes «physiologisches Existenzminimum». BAR E 7390 (F), Nr. 36, und Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 49.
- 122 Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 53.
- 123 Ebd., S. 323.
- 124 Bericht über den Plan eines Schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Instituts, 15. Juni 1942, S. 1. StABS ED-Reg 1, 207-O.
- 125 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 167.
- 126 Ebd., S. 180.
- 127 Dora Schmidt, *Werden wir den Krieg*, 1941, S. 40.
- 128 Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 392.
- 129 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 426.
- 130 Ernst Feisst, *Die Auswirkungen*, 1942, S. 39.
- 131 Ernst Feisst, *Die Versorgung*, 1942, S. 1.
- 132 Arnold Muggli, *Die rationierungstechnischen Grundlagen*, 1943, S. 30.
- 133 Walter Rudolf Hess, Direktor des Physiologischen Institutes der Universität Zürich, an der EKKE-Sitzung vom 26. September 1946; Protokoll EKKE, 26. Sept. 1946, BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 134 Arnold Muggli, *Die rationierungstechnischen Grundlagen*, 1943, S. 40.
- 135 Vgl. Alf Lüdtkke, *Hunger in der Grossen Depression*, 1987.
- 136 Ernst Feisst, *Wie hat die Schweiz*, 1945, S. 24.
- 137 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 163.
- 138 Ebd.
- 139 Gustave Le Bon (1841–1931) veröffentlichte sein einflussreiches Grundlagenwerk zur «Psychologie der Massen» im Jahre 1895.
- 140 «Nahrungsmittelrationierung und Volkpsychologie». Referat vor der EKKE, 31. Okt. 1941, BAR 7389/2, Nr. 10, S. 5.
- 141 BAR 7389/1, Nr. 44, Referat Ernst Feisst EKEA an der KZK-Konferenz, 1944, S. 1.
- 142 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 167.
- 143 Ernst Feisst, *Wie hat die Schweiz*, 1945, S. 9.
- 144 Alfred Fleisch, *Ernährungsprobleme*, 1947, S. 215.
- 145 Der staatliche Direktzugriff auf Nahrung ermöglichte es im Prinzip auch, rassistische Ideologien in offizielle und informelle Prioritäten zu übersetzen und mittels selektiver Diskriminierungen diskriminierte Minderheiten dem Hungertod auszusetzen. Vgl. Rolf-Dieter Müller, *Die Konsequenzen der «Volksgemeinschaft»*, 1989. Müllers Aufsatz bezieht sich auf die Situation in Deutschland, enthält aber Überlegungen, die allgemein und speziell auch für die Schweiz von Interesse sind. In Deutschland existierte eine nach rassenideologischen Kriterien ab- und ausgegrenzte «zweite Ernährungspyramide unterhalb der «Volksgemeinschaft»», in der eine «Politik der Vernichtung durch Hunger» betrieben wurde (S. 246); eine solche brutale Segmentierung gab es in der Schweiz nicht, wiewohl auch hier eine grosse Anzahl von Arbeitslagern mit relativ schlechten Lebensbedingungen unterhalten wurde. Die Segmentierung war hier primär territorial: Nach dem Motto «Das Boot ist voll» und nicht zuletzt auf Hunger- und Überfremdungsängste rekurrierend, schotteten der Bundesrat und die Armee die Schweiz gegen Flüchtlinge ab und «schützten» so die «Volksgemeinschaft» vor einer soziokulturellen «Unterschichtung».

- 146 Food, Famine and Relief, 1946, S. 1.
147 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 275–277.
148 «Nahrungsmittelrationierung und Volkspsychologie». Referat vor der EKKE, 31. Okt. 1941, BAR 7389/2, Nr. 10, S. 1, 3–5.
149 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 17 f.
150 Ebd., S. 18.
151 Albert Jung, Lohn, Ernährung, Leistung, 1947, S. 412, 420.
152 Ebd.
153 Ebd.
154 Vgl. Wolfgang Krohn/Peter Weingart, Tschernobyl, 1986, S. 2.
155 Albert Jung, Lohn, Ernährung, Leistung, 1947, S. 414. Die Auffassung, es habe sich bei den beiden Weltkriegen um «Massenexperimente» gehandelt, die mit dazu beigetragen hätten, «eine wesentliche Abrundung des Gesamtbildes von Stoffwechsel und Ernährung» zu ermöglichen, wird auch vertreten in: Konrad Lang/Otto F. Ranke, Stoffwechsel, 1950. Interessant ist, dass Jung nicht kausalanalytisch, sondern probabilistisch argumentiert.
156 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 181.
157 Albert Jung, Ernährung und Leistungsfähigkeit, 1943, S. 7.
158 Wartime Rationing, 1946, S. 16.
159 Rationnement alimentaire, 1944, S. 40, 57; vgl. auch Food Consumption Levels, 1944. Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 318 ff., gibt einen Überblick über diese Diskussionen.
160 Protokoll EKKE, 16. Dez. 1940, S. 7–9; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
161 Ebd., S. 17.
162 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 163 f., 436.
163 Albert Jung, Nutritive Prophylaxe, 1945, S. 38.
164 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 434, 436.
165 Tabellensammlung zur Ernährungsphysiologie, 28. Febr. 1944, BAR 7389/2, Nr. 10, Mappe «Kriegsernährung und Ernährungswissenschaft».
166 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 437.
167 Ebd., S. 437.
168 Ebd., S. 461.
169 Albert Jung, Lohn, Ernährung, Leistung, 1947, S. 416.
170 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 461.
171 Albert Jung, Lohn, Ernährung, Leistung, 1947, S. 416.
172 SVV Kb 1948/11, S. 33.
173 Zusatzbericht «Die Lebensmittel-Rationierung» für die 8. Sitzung des EKA vom 25. Mai 1939; BAR 7389/1, Nr. 44, Dossier 0422 e/1938.
174 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 162.
175 SVV Kb 1942/5, S. 16; es handelt sich um den Abdruck aus einer Publikation der Sektion für Speisefette und Speiseöle des EKA.
176 Albert Jung, Lohn, Ernährung, Leistung, 1947, S. 422.
177 Albert Jung, Ernährung und Leistungsfähigkeit, 1943, S. 20.
178 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 213.
179 Erika Rikli, Betriebsfürsorge, 1943, S. 45.
180 Albert Jung, Ernährung und Leistungsfähigkeit, 1943, S. 33.
181 Ebd., S. 34.
182 Berechnungen von Albert Jung, in: Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 321.
183 «Einführung der abgestuften Rationierung»; Ausführungen der SfRW des EKEA an der Pressekonferenz vom 11. Mai 1942, S. 3; BAR 7389/2, Nr. 11.
184 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 159.
185 Ebd., S. 160. In diesem offiziellen Bericht des EVD über «Die schweizerische Kriegswirtschaft» (1950) wird mehrmals Bezug genommen auf das Buch von Alfred Fleisch (vgl. S. 436, 164).
186 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 175.
187 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 398.
188 Ebd., S. 175.
189 «Eine der besten Hilfen zur guten Ernährung, dies müssen wir in den Vordergrund stellen, sind

- genügend hohe Löhne, um die benötigten Lebensmittel für die ganze Familie einkaufen zu können», bemerkte die Leiterin der Gruppe Hauswirtschaft im EKA. Erika Rikli, Betriebsfürsorge, 1943, S. 41.
- 190 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 302.
- 191 Bericht über Massnahmen zur Inflationsverhütung in der Schweiz; dem EVD erstattet von der Kommission für Konjunkturbeobachtung und der Preisbildungskommission, in: SZVSt 1940, S. 121–218 (inklusive Anhang mit Gutachten).
- 192 Die Volkswirtschaft, 1941/9.
- 193 Fritz Marbach, Entstehung, Aufgabe und Arbeit, 1944, S. 13.
- 194 Protokoll EKKE, 19. Dez. 1941, S. 4; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 195 Die Daten finden sich zusammengestellt in: Protokoll EKKE, 7. Dez. 1945, S. 31; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 196 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 302.
- 197 Diese wurden wie folgt definiert: «Jene Betriebe, die gewerbsmässig oder aus sozialen und caritativen Gründen fertig zubereitete Speisen und Getränke vornehmlich zum unmittelbaren Konsum im Betrieb an solche Konsumenten abgeben, die nicht zum Haushalt des Betriebsinhabers gehören.» Es handelt sich um Restaurants, Hotels, Pensionen, Kantinen, Heime, Anstalten, Institute, ärztlich geleitete Krankenanstalten, Sanatorien, Kinder- und Säuglingsheime. Vgl. Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 445 f.
- 198 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 446.
- 199 Ebd.
- 200 SVV Jb 1941, S. 5.
- 201 Ebd., S. 7.
- 202 Ebd.
- 203 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 281.
- 204 Cristina Laffranchi, Mangiare e bere, 1993.
- 205 Alan S. Milward, Der Zweite Weltkrieg, 1977, S. 255.
- 206 Zu den Umrechnungsfaktoren vgl. Edgar Atzler/Gunther Lehmann, Anatomie und Physiologie, 1930, S. 250.
- 207 Vgl. Zusammenstellung «Nährwert und Lebensmittelkosten der Mahlzeiten pro Person» aus dem Frühjahr 1944, in: Gemeinschaftsverpflegung, Hg. EKEA, S. 30.
- 208 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 422.
- 209 Referat Arnold Muggli am 15. Dez. 1941, BAR 7389/2, Nr. 11, S. 1. Die im Jahre 1938 in einer Volksabstimmung beschlossene Aufwertung des Rätoromanischen zur vierten Landessprache scheint kaum Auswirkungen auf das kulinarische *mapping* gehabt zu haben.
- 210 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 442.
- 211 Walter Kull, Erhebungen, 1945, S. 73.
- 212 Wartime Rationing, 1942, S. 57, 60.
- 213 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 307.
- 214 Zur ungenügenden Ernährung schlecht verdienender Bevölkerungsschichten in den 1930er Jahren vgl. L'alimentation des travailleurs, 1936, S. 181.
- 215 Albert Jung, Lohn, Ernährung, Leistung, 1947, S. 414.
- 216 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 441.
- 217 Vgl. die Ergebnisse in: Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 410.
- 218 Protokoll EKKE, 4. Sept. 1942, S. 16; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 219 Protokoll EKKE, 24. Sept. 1946, S. 10; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 220 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 439 f.
- 221 Ebd., S. 440.
- 222 Food, Famine and Relief, 1946, S. 45.
- 223 Ebd.
- 224 Die Notwendigkeit von Zwischenverpflegungen. Notiz nach einem Vortrag von Albert Jung, undatiert, BAR 7389/1, Nr. 23+24, S. 2.
- 225 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 178 (Autorin: Erika Rickli).
- 226 Ebd.
- 227 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 425.

- 228 Rationnement alimentaire, 1944, S. 72.
- 229 Erika Rikli, Betriebsfürsorge, 1943, S. 47 f.
- 230 EVD an das Schweizervolk, Bern 5. April 1939, Archiv Ciba Basel.
- 231 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 480.
- 232 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 165.
- 233 SVV Jb 1941, S. 16.
- 234 SVV Jb 1943, S. 42.
- 235 SVV Jb 1943, S. 44.
- 236 Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme, 1947, S. 422 ff.
- 237 Vgl. Elisabeth Joris, Die Schweizer Hausfrau, 1990.
- 238 Food and Industrial Production, o. J., S. 7.
- 239 Nutrition in Industry, 1946, S. 75.

Kapitel 11

- 1 So Hans Jürgen Teuteberg/Günther Wiegelmann, Der Wandel der Ernährungsgewohnheiten, 1972, S. 46.
- 2 Harmke Kamminga/Andrew Cunningham (Hg.), The Science and Culture of Nutrition, 1995.
- 3 Am Institut für Arbeitsmedizin der Universität München wurde in den ersten Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg unter der Leitung von Prof. Koelsch eine ganze Reihe von Untersuchungen über den Zusammenhang von Ernährung und Leistung in deutschen Industrieunternehmen durchgeführt. Vgl. Adolf Lechner, Über Ernährung und Leistung, 1948; Richard Donderer, Ernährung und Leistung, 1948; Karl Hanns Regele, Beitrag zum Thema Ernährung und Leistung, 1948; Paul Knappe, Anatomische, physiologische und klinische Untersuchung, 1948; Martha Raab, Über Ernährung und Leistung, 1948. Auch schweizerische Ernährungswissenschaftler forderten damals eine differenziertere Betrachtungsweise des «menschlichen Motors». Albert Jung (Lohn, Ernährung, Leistung, 1947, S. 424) stellte relativierend fest: «Wir müssen gerade für die Beziehungen zwischen Ernährung und Leistung lernen, viel individueller zu denken und davon abzusehen, unsere eigenen Erfahrungen und Bedürfnisse ohne weiteres auf andere zu übertragen und diese als anormal zu taxieren, wenn wir sie nicht verstehen.»
- 4 Heinrich Kraut, Referat in: Fritz Verzár (Hg.), Gegenwartsprobleme, 1953, S. 54–64 (Diskussion S. 65–67).
- 5 Ebd., S. 54.
- 6 Heinrich Kraut, Arbeit und Ernährung, in: J. C. Somogyi/H. Kapp (Hg.), Vollwertige Ernährung, 1961, S. 127 f.
- 7 Arnold Schwarz-Gagg, Kurzer Abriss einer Geschichte der gewerblichen Arbeit, in: Gottfried Schmid (Hg.), Völker an der Arbeit, Bd. 1, 1951, S. 43.
- 8 Edgar Atzler, Physiologie der Ermüdung, in: Ders. u. a., Arbeit und Ermüdung, 1927, S. 4 f. Atzlers Publikationen wurden in der Schweiz aufmerksam rezipiert; ich verweise auf den Orientierungskurs über Arbeitsphysiologie an der ETH Zürich von 1931 (vgl. Kap. 1 und 2).
- 9 De Vallière war von 1931 bis 1949 Professor für Betriebswissenschaften an der ETH Zürich.
- 10 René de Vallière, Stellung und Inhalt der Betriebswissenschaften oder, bescheidener gesagt, der «Betriebslehren» in der Wissenschaft, Beilage Nr. 16 zu Traktandum 117 des Schulratsprotokolls vom 8./9. Nov. 1946, S. 1–3; Archiv ETH Zürich.
- 11 Norbert Wiens Konzept der *cybernetics* (New York 1948) und C. E. Shannons Informationstheorie bildeten wenn nicht den Ausgangspunkt, so doch einen «Quantensprung» in der Theoretisierung von Begriffen wie Information, Rückkoppelung, Regelung und Kontrolle von Systemen. Grundlegend zu diesem Thema: Sigfried Giedion, Die Herrschaft der Mechanisierung, 1982 (erstmalig 1948); Bettina Heintz, Die Herrschaft der Regel, 1993; Sybille Krämer, Symbolische Maschinen, 1988.
- 12 Anson Rabinbach, The Human Motor, 1986, S. 297; Rabinbach betont, dass dies sowohl in der konservativ-rationalisierungskritischen (Helmut Schelsky) als auch in der marxistischen Soziologie so gesehen wurde.
- 13 Ebd., 290.

- 14 Gernot Böhme/Nico Stehr, *The Growing Impact of Scientific Knowledge*, 1986, S. 7. Böhme und Stehr halten dazu in ihrer wissenschaftsgeschichtlichen Untersuchung (S. 17–19) fest: "Contrary to the situation in the 19th century, the production of knowledge now also becomes immediate social production unmediated by labor. [...] A considerable part of the total work within a knowledge society takes place at a meta-level, at a second level of production to which science contributes centrally. Production is to a large extent no longer *metabolisme* with nature but presupposes that nature is already appropriated. [...] The outcome of these developments is also that scientific knowledge in the sense of an immediate productive force becomes a societal resource with functions comparable to those of labor in the productive process." Jürgen Habermas (*Theorie und Praxis*, 1971, S. 338) bemerkte zu derselben Entwicklung, die Produktion von «nomologischem Wissen, das seiner Form nach technisch verwertbares Wissen darstellt, obwohl sich im allgemeinen die Anwendungschancen erst nachträglich ergeben», habe gegen die Jahrhundertmitte dem Prinzip der «lernenden Maschine» zum Durchbruch verholfen: In dieser sei «der gesamte Prozess des am Erfolg kontrollierten instrumentellen Handelns nachgeahmt. Die Technik neuen Stils kann dem Menschen nicht mehr nur seine Operationen, sondern auch seine Kontrolleleistungen abnehmen.»
- 15 Anson Rabinbach, *The Human Motor*, 1986, S. 479, 481.
- 16 Etienne Grandjean, *Ermüdung und Arbeiterleichterung in der Hausarbeit*, Referat an der Personal-Konferenz 1957 auf dem Bürgenstock; hektographiertes Manuskript, S. 20; Archiv SVV, Zürich.
- 17 Ebd., S. 9.
- 18 Ebd., S. 10.
- 19 Ebd., S. 13.
- 20 Jakob Tanner, *Die Schweiz in den 50er Jahren*, 1994.
- 21 Vgl. Hans Munz, *Das Phänomen Migros*, 1973, S. 156 ff.; Albert Kuhn, *Das Feinmaleins*, 1993; Ursula A. J. Becher, *Geschichte des modernen Lebensstils*, 1990; Sibylle Brändli, *Wives in the Avocados*, 1996.
- 22 Etienne Grandjean, *Arbeitszeit und Verpflegung*, in: J. C. Somogyi/H. Kapp (Hg.), *Vollwertige Ernährung*, 1961, S. 102.
- 23 Die Reallöhne vermochten in der Schweiz während der 1950er und 60er Jahre allerdings der Produktivitätsentwicklung nicht zu folgen; die Verlängerung des Feierabends wiederum war weniger Resultat einer Verkürzung der Wochenarbeitszeit als einer neuen Verteilung der Präsenzzeit im Betrieb. Zwischen 1950 und 1960 ging die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit in der Industrie von 47,5 auf 46,1 Stunden zurück; die Löhne stiegen real um 20 Prozent, während die Arbeitsproduktivität um 25 Prozent zunahm. Diese Trends veränderten sich bis 1970 nicht. Vgl. dazu Henner Kleinewefers u. a., *Die schweizerische Volkswirtschaft*, 1993, S. 238, 244 ff. Zur Taylorisierung der schweizerischen Volkswirtschaft seit Jahrhundertmitte vgl. Rudolf Jaun, *Management und Arbeiterschaft*, 1986; zur *productivity*-Bewegung vgl. Hugo von Haan, *Von der Rationalisierung zur Produktivität*, 1952.
- 24 Ida Herren, *Einleitende Bemerkungen zum Problem der Gemeinschaftsverpflegung von der Praxis aus gesehen*, in: J. C. Somogyi/H. Kapp (Hg.), *Vollwertige Ernährung*, 1961, S. 92.
- 25 Ebd., S. 97.
- 26 Margrit Bohren-Hoerni, *Wirtschaftlichkeit*, 1966, S. 214.
- 27 *Abend-Zeitung*, 28. Febr. 1961.
- 28 H. Schadewaldt, *Arbeitsmedizin*, Nr. 9, 1974, S. 20.
- 29 Albert Zeller, *Plan für ein schweizerisches ernährungswissenschaftliches Institut*, S. 1; StABS ED-Reg 1, 207-O.
- 30 Ebd., S. 1.
- 31 Ebd., S. 2.
- 32 Edlbacher leitete ab 1932 die Physiologisch-Chemische Anstalt der Universität Basel.
- 33 Siegfried Edlbacher, *Bericht über den Plan eines Schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Instituts* vom E. A. Zeller, 15. Juni 1942; StABS ED-reg 1, 207-O, S. 1.
- 34 Einladung des Initiativkomitees für die Gründung und Finanzierung des Schweizerischen Ernährungswissenschaftlichen Instituts in Basel zur konstituierenden Sitzung am 2. Februar 1943; StABS ED Reg-1, 207-O; aus den damaligen Bemühungen sollte schliesslich das Schweizerische Tropeninstitut hervorgehen.

- 35 Bericht der Medizinischen Fakultät Basel über den Plan der Gründung eines schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Instituts in Basel, zhd. Rektor/Regenz, Basel, 20. Nov. 1943; StABS ED Reg-1, 207-0.
- 36 Dr. med. G. Viollier, Basel, Projekt eines Schweizerischen Ernährungsinstituts, Basel, 31. Aug. 1944; StABS ED Reg-1, 207-0.
- 37 Schreiben von Karl Huber an A. Haegler, Basel 17. Febr. 1948; StABS ED Reg-1, 207-0.
- 38 Vgl. Kap. 2.5 dieser Untersuchung. Die These, die Ernährungswissenschaft habe die «statische Betrachtungsweise mehr und mehr zugunsten der dynamischen verlassen», wurde an diesem Symposium von H. C. Cremer (Mainz) vorgetragen. Vgl. H. C. Cremer, Mineralien als Nahrungsmittelbestandteile, in: Fritz Verzár, Gegenwartsprobleme, 1953, S. 239. Martha Raab schrieb schon 1948 in ihrer Münchner Dissertation über «Ernährung und Leistung», dass «das Zusammenwirken der verschiedenen Nahrungsbestandteile doch wesentlich komplizierter ist, als man nach den experimentellen Untersuchungen früher annahm».
- 39 Alfred Fleisch, Ausgeglichene Ernährung, 1966, S. 15.
- 40 Hugo Aebi, Zur Bedeutung von Ernährungserhebungen; Ausblick auf die künftige Ernährungsforschung in der Schweiz, in: Georg Brubacher/Günther Ritzel (Hg.), Zur Ernährungssituation, 1975, S. 262 f., 267.
- 41 Ulrich Frey, in: Georg Brubacher/Günther Ritzel (Hg.), Zur Ernährungssituation, 1975, S. 11.
- 42 Ralph Bircher, Bericht über die Denkschrift des Völkerbundes zur Ernährungsfrage, Separatum aus: Der Wendepunkt, 13. Jg., Heft 8, 1935/36, S. 1 f.; es handelt sich um die Publikation des Völkerbundes «Aide Mémoire sur l'Alimentation et l'Hygiène, préparé par la Section d'Hygiène pour le Comité Mixte pour le Problème d'Alimentation, Genf 1936; 1937 argumentierte Max Bircher-Benner ebenso; vgl. Kap. 10.3.
- 43 Siegfried Edlbacher, Bericht über den Plan eines Schweizerischen ernährungswissenschaftlichen Instituts von E. A. Zeller, Basel 15. Juni 1942, S. 1; StABS ED-Reg 1, 207-0.
- 44 Das im Staatsarchiv Basel Stadt aufbewahrte Exemplar dieser Expertise enthält die Randbemerkung, es sei eine Reihe weiterer Experten beizuziehen, um zu einem «ganz unbefangenen Urteil» zu gelangen. Ebd.
- 45 Protokoll EKKE, 16. Dez. 1940, S. 5; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 46 Protokoll EKKE, 19. Dez. 1941, S. 6 f.; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 47 Protokoll EKKE, 24. Sept. 1946, S. 14; BAR E 7390 (F), Nr. 36.
- 48 Nutrition in Industry, 1946, S. 1 f.; vgl. auch: Food and Industrial Production, 1946, S. 75.
- 49 Die schweizerische Kriegswirtschaft, 1950, S. 457.
- 50 R. Sieber, Veränderungen des Lebensmittelverbrauches im Verlaufe der letzten 40 Jahre, in: Hannes B. Stähelin u. a. (Hg.), Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, 1991, S. 25. In diesem Aufsatz finden sich Graphiken, die den Pro-Kopf-Konsum der wichtigsten Nahrungsmittel im Zeitraum 1945–1990 wiedergeben, S. 22 ff.
- 51 Zitiert nach: Neue Zürcher Zeitung, Nr. 2071, 4. Okt. 1948. Vgl. Zusammenfassung des Referats in: SVV Kb 1948/11, S. 32 ff.
- 52 Vgl. Zusammenfassung in: SVV Kb 1949/12, S. 11 ff.
- 53 Ebd.
- 54 Zitiert nach: St. Galler Tagblatt, 15. Sept. 1949.
- 55 Margrit Bohren-Hoerni, Wirtschaftlichkeit, 1966, S. 213.
- 56 Alfred Fleisch, Ausgeglichene Ernährung, 1966, S. 25. Fleisch fügte mit Blick über den Atlantik bei: «Die ganze amerikanische Armee hat im 2. Weltkrieg total 300'000 Mann an Toten verloren [...] und in einem Jahr sterben [heute] 500'000 an Arteriosklerose und Herzkrankheiten.»
- 57 Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, 1984, S. 262 f.
- 58 Ulrich Frei, in: Georg Brubacher/Günther Ritzel (Hg.), Zur Ernährungssituation, 1975, S. 10; das EDI hielt in einem Antrag an den Gesamtbundesrat (vom 23. Febr. 1948) fest, «eine weitere Organisation, mit welcher eine Zusammenarbeit von Vorteil sein könnte, wäre die «Schweizerische Vereinigung für rationelle Ernährung», deren Gründung beabsichtigt ist, aber noch nicht verwirklicht werden konnte.» BAR 1001/1.
- 59 Zu erwähnen sind hier die parlamentarische Intervention von Nationalrat Schär/Langnau vom Oktober 1917 und die Motion von Nationalrat Baumberger vom Dez. 1924.
- 60 Fritz Verzár/Daniela Gsell, Ernährung und Gesundheitszustand, 1962, S. 12.

- 61 Ernst Feisst, in: Ebd., S. 5.
62 Ebd., S. 13.
63 Jean C. Somogyi, 20 Jahre Schweizerische Vereinigung für Ernährung, 1985.
64 Hannes B. Stähelin u. a. (Hg.), Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, 1991, Teil 5: Ernährungsforschung und Ernährungswissen, S. 466 ff.
65 Vgl. dazu: H. Hadorn, Rückschau auf die Tätigkeit der Eidgenössischen Ernährungskommission, in: Chemische Rundschau 24, 1971, S. 554; Günther Ritzel, Ernährungswissenschaft – ihre Bedeutung und ihre Pflege in der Schweiz, in: Praxis, Nr. 41, 1941, S. 1219–1222; H. Aebi, Zur Bedeutung von Ernährungserhebungen, in: Georg Brubacher/Günther Ritzel (Hg.), Zur Ernährungssituation, 1975; J. C. Somogyi, 20 Jahre Schweizerische Vereinigung für Ernährung, 1985.
66 Ulrich Frei, in: Georg Brubacher/Günther Ritzel (Hg.), Zur Ernährungssituation, 1975, S. 11; auch im Dritten Schweizerischen Ernährungsbericht musste noch festgestellt werden, dass es im Jahre 1990 in der Schweiz keine Professur für Ernährungswissenschaften an einer Hochschule gebe; Hannes B. Stähelin u. a. (Hg.), Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, 1991, S. 466.
67 Hugo Aebi, in: Georg Brubacher/Günther Ritzel (Hg.), Zur Ernährungssituation, 1975, S. 264.
68 Gegen dieses abwertende Klischee setzten sich jene, die gerne gut assen, denn auch immer wieder zur Wehr. So bemerkte Alfred Fleisch 1966: «Das Leben ist reich an Enttäuschungen und bitteren Erlebnissen. Deshalb sollte man diese frohe, fröhliche, angenehme Seite kosten dürfen. Wenn ich das öffentlich ausspreche, so werden sich die Asketen erheben. Asketen [...] sind lang, dünn, hager [...]. Der Asket wird seinen langen Arm und seinen langen Finger erheben und uns belehren: Der Mensch lebt nicht, um zu essen, sondern der Mensch isst, um zu leben. Und darauf möchte ich antworten, im Sinne des normalen Menschen, der auch ein bisschen pyknisch veranlagt ist mit einer gewissen Rundlichkeit, zur Fröhlichkeit neigend, den Freuden des Lebens zugänglich, und etwas sarkastisch-sophistisch sagen: Ja, ich bin wohl teilweise mit dem Spruch einverstanden: Der Mensch lebt nicht, um zu essen, aber er lebt, um gut zu essen.» Alfred Fleisch, Ausgegliche Ernährung, 1966, S. 26.
69 Hugo Aebi u. a. (Hg.), Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, 1984, S. 60 ff.
70 Ebd.
71 Darauf wurde von R. Sieber in Hannes B. Stähelin u. a. (Hg.), Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, 1991, S. 29 f., wiederum hingewiesen.
72 Hilde Bruch, Eating disorders, 1973.
73 Walter Vandereycken u. a., Hungerkünstler, 1992, S. 304; vgl. auch Esther Fischer-Homberger, Krankheit Frau, 1988.
74 Jean Baudrillard, La société de consommation, 1970, S. 199 f.
75 Hermann Bausinger, Volkskultur in der technischen Welt, 1981.
76 Weiterführend zu diesen abschliessenden Überlegungen: Claus-Dieter Rath, Reste der Tafelrunde, 1984; Thomas Kleinspehn, Warum sind wir so unersättlich?, 1987; Stephen Mennell, Die Kultivierung des Appetits, 1988; Michael Wildt, Abschied von der «Fresswelle», 1993; Claus-Dieter Rath, Zur Psychoanalyse der Esskultur, 1993; Gerhard Neumann, Jede Nahrung ist ein Symbol, 1993.

Quellen und Literatur

1 Ungedruckte Quellen

1.1 Archiv SVV (Zürich)

Korrespondenzblatt des SVV (hektographiert).
 Mahlzeitenstatistik (Beilage zum Korrespondenzblatt).
 Else Züblin-Spiller, persönliches Protokoll der Jahre 1918–1924: Arbeiterstuben. Eingrichtet durch den Schweizer Verband Soldatenwohl, Abteilung Arbeiterwohl.
 Referate von eingeladenen Rednern, gehalten auf den Personalkonferenzen Luziensteig bzw. Bürgenstock.
 Referate der Leiterinnen des SVV-Sekretariates.
 Anlern- und Arbeitsmethoden (Ringordner).
 Jahresberichte des SVV (gedruckt).

1.2 Archiv DSR (Morges)

Rapports annuels.
 Bref historique de la naissance et l'évolution de DSR, Hg. DSR, 1993.
 Développement DSR de 1919 à 1950; DSR-Dokumentation 1993.

1.3 Schweizerisches Bundesarchiv (Bern)

Verschiedene Kongresse und Konferenzen (1896–1913): BAR 8 (L) (Sanitätswesen), Bd. 39.
 Lebensmittelgesetzgebung (1904 ff.): BAR 8 (L), Bd. 23.
 Arbeiterschutz und Bildungswesen; Fabrikinspektorate: Studienreisen (1893–1925): BAR 23/40.
 Protokolle der Konferenzen der Eidgenössischen Fabrikinspektoren (1905–1914): BAR 23/41.
 Motion Mächler (1907): BAR 23/41.
 Industriell-gewerbliche Enquêtes (1883 ff.): BAR 23/43.
 EVD Kriegswirtschaft (1914–1918); Ernährungsamt, Lebensmittelteuerung: BAR EVD 20, Nr. 70–72.
 Eidgenössische Zentralstelle für Kriegswirtschaft (1939 ff.): BAR E 7389/1, Nr. 23, 24, 25, 28, 29, 44, 349.
 Eidgenössische Zentralstelle für Kriegswirtschaft (1939 ff.): BAR E 7389/2, Nr. 10, 11, 20.
 Eidgenössische Kriegsfürsorge: Protokolle EKKE, div. Materialien Kriegswirtschaft (1940–1946): BAR E 7390 (F), Nr. 36.
 EKEA/SfRW, Materialien Kriegswirtschaft (1939–1949): BAR E 7390 (E).

EGA; Ernährungsfragen, Eidgenössische Kommission für Ernährung (1937–1939):
BAR 3300 (B), Nr. 1.
EDI, EEK (1948): 1001/1.
Protokolle der Sitzung des Schweizerischen Bundesrates (1948): BAR E 1004.1 (–).

1.4 ETH Zürich, Schulratsarchiv

Präsidialprotokolle (div. Jahrgänge): SR 2.
Schulratsprotokolle (div. Jahrgänge): SR 2.

1.5 Staatsarchiv Basel-Stadt

Ernährungsfragen; Allgemeines. Eidg. Ernährungsinstitut: SD-Reg 1, 3-0-27.
Ernährungsforschung 1952: ED-Reg 1, 805-5.
Schweiz. Institut für Ernährungsforschung, schweiz. Vitamininstitut (1942–1948):
ED-Reg 1, 207-O.

1.6 Staatsarchiv des Kantons Zürich

Soziales Existenzminimum (1917 ff.): O 124.13.
Lebensmittelkontrolle allgemein: S 129.1.
Kantonales Ernährungsamt (1917 ff.): 00 23/1.
Verbilligung der Lebenshaltung (1918): O 123, 124.

1.7 Archiv SMUV (Bern)

Sitzungsprotokolle des Central-Vorstandes des Schweizerischen Metallarbeiter-Verbandes.

1.8 Sandoz AG (Basel)

Fabrikordnungen: C 231.
Kantine, SVV: C 251.
Anzeigen und Merkblätter: C 235.1.
Eidgenössisches Fabrikinspektorat Kreis III; Chem. Fabrik vorm. Sandoz AG: Q 301.2.
Dossier Sozialkommission: C 303.
Zeitreihe Belegschaft.
Sandoz-Bulletin.

1.9 Ciba AG (Basel)

Fabrikordnungen.
Personal/Personalverpflegung, Kantine Bau 41 (1927–1957): PE 22.01.
Personalverpflegung in umliegenden Restaurants: PE 22.04.
Ciba-Blätter. Hauszeitschrift der Ciba AG Basel.
Photographien alte Kantine: T 1.01.3.

1.10 J. R. Geigy AG (Basel)

Fabrikordnungen.
Personalrestaurant: ASS 3.

Arbeits- und Sozialverhältnisse: ASD III/1b.
Unsere Arbeit und wir. Werkzeitung der J. R. Geigy AG Basel.
Photographien Betriebsstätten der Stammwerke: BS 10/6 (5a: Kantine).
Photographien Werk Grenzach: BG 13c.

1.11 Bühler AG (Uzwil)

Beschäftigungsdaten 1920 ff.

1.12 (Protokollierte) Informationsgespräche

Margrit Bohren-Hoerni (Dr. phil.), 18. 5. 1993.
Georg Brubacher (Prof. Dr.), 7. 12. 1990; mehrere Gespräche bis 1993.
Daniela Schlettwein-Gsell (Dr. med.), mehrere Gespräche zwischen 1989 und 1993.
Jean C. Somogyi (Prof. Dr.), 15. 6. 1993.
Arthur Teuscher (Prof. Dr.), 24. 10. 1991.

2 Gedruckte Quellen

2.1 Amtliche Publikationen

Schweiz

Berichte der Eidgenössischen Fabrikinspektoren über ihre Amtstätigkeit, 1879 bis 1950, Bern 1880 ff.
Botschaften des Bundesrates an die Bundesversammlung.
Bulletin des Eidgenössischen Gesundheitsamtes.
Bundesgesetz betreffend die Arbeit in den Fabriken 1914/19.
Bundesgesetz betreffend die Arbeit in den Fabriken vom 23. März 1877, kommentiert durch seine Ausführungen in den Jahren 1878–99, Hg. Schweizerisches Industrie-departement, Bern 1900.
Bundesgesetz vom 8. Dezember 1905 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen; Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 26. Mai 1936.
Eidgenössische Betriebszählungen.
Haushaltsrechnungen EVA, Bundesamt für Statistik.
Schweizerische Fabrikzählungen.
Statistisches Jahrbuch der Schweiz.
Stenographisches Bulletin der Bundesversammlung.
Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 26. Mai 1936, mit den bis 31. März 1955 erfolgten Abänderungen und Ergänzungen, Hg. Bundeskanzlei, Bern.
Vorschriften des Bundes über die Arbeit in den Fabriken, Hg. Bundeskanzlei, Bern 1954.

International

Burnet Et./W. R. Aykroyd, L'alimentation et l'hygiène publique, Hg. Völkerbund, Genf 1935.
Comité national de l'alimentation, Rapports de la première commission sur 1. La valeur nutritive du pain dans ses rapports avec le degré d'extraction de la farine à partir du grain de blé. 2. Le régime alimentaire actuel de la population belge, Bruxelles 1939.

- Committee on Food, National Research Council, National Academy of Sciences (Hg.), Methods for Evaluation of Nutritional Adequacy and Status – a Symposium, Washington D. C. 1954.
- FAO/UNO (Hg.), Vers une meilleure utilisation du lait, Washington D. C./Rom 1949.
- FAO (Hg.), Enquêtes alimentaires. Technique et interpretation, Washington 1950.
- H. M. Stationery Office (Hg.), Food consumption levels in the United States, Canada and the United Kingdom, London 1944.
- Internationales Arbeitsamt (Hg.), Internationale Gesichtspunkte, Genf 1924.
- Internationales Arbeitsamt (Hg.), Die Indexziffern der Lebenskosten und ihre Methoden (Studien und Berichte, Reihe Nr. 6), Genf 1925.
- Internationales Arbeitsamt (Hg.), L'alimentation des travailleurs et la politique sociale, Genf 1936.
- Internationales Arbeitsamt (Hg.), Le standard de vie des travailleurs, Genf 1938.
- Internationales Arbeitsamt (Hg.), Food and Industrial Production, Montreal 1946.
- Internationales Arbeitsamt (Hg.), Nutrition in Industry, Montreal 1946.
- Macy Icie G./Benjamin H. Ershoff/Clive M. McCay u. a., Nutrition Fronts in Public Health. Proceedings of the Nutrition Symposium held at Yale University, November 10, 1950, New York 1951.
- National Research Council, National Academy of Sciences (Hg.), Enrichment of Flour and Bread. A History of the Movement, Washington D. C.; Bulletin of the National Research Council, Nr. 110, Nov. 1944.
- Nutrition. Final Report of the Mixed Committee of the League of Nations on the Relations of Nutrition to Health, Agriculture and Economic Policy, Genf 1937 [A.13.1937.II.A.].
- Stiebeling Hazel K./Esther Phipard, Diets of families on employed wage earners and clerical workers in cities, Hg. United States Department of Agriculture, Washington D. C., 1939 [C. No. 507].
- US-Department of Agriculture (Hg.), Principles of Nutrition and Nutritive Value of Food, Miscellaneous Publication No. 546, Washington D. C. 1944.
- Völkerbund (Hg.), The Problem of Nutrition, vol. I: Interim Report of the mixed committee on the problem of nutrition, Genf 1936 [A.12.1936.II.B.],
vol. II: Report on the physiological bases of nutrition, Genf 1936 [A.12(a).1936.II.B.],
vol. III: L'alimentation dans divers pays, Genf 1936 [A.12(b).1936.II.B.].
- Völkerbund (Hg.), L'alimentation des populations rurales en Europe, Genf 1939 [C.183.M.112.1939/Conf.E.V.R.25.].
- Völkerbund (Hg.), Wartime Rationing and Consumption, Genf 1942.
- Völkerbund (Hg.), Rationnement alimentaire et ravitaillement 1943–1944, Genf 1944.
- Völkerbund (Hg.), Food, Famine and Relief, Hg. Economic, Financial and Transit Department, Genf 1946.
- Völkerbund (Hg.), Wartime Rationing and Consumption, Genf 1946.
- Woodbury R. M., Méthodes d'enquête sur les conditions de vie des familles, Hg. Internationales Arbeitsamt, Genf 1941.

2.2 Periodika (Zeitungen und Zeitschriften)

Ärztliche Monatshefte für berufliche Fortbildung
 Basler Vorwärts
 Berichte der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft
 Das Neue Leben
 Das Vaterland
 Das Werk. Schweizerische Zeitschrift für Baukunst/Gewerbe/Malerei und Plastik

Der Bund
 Der Wendepunkt
 Die Kurve. Wirtschaftliche Monatszeitschrift für die Schweiz
 Die Volkswirtschaft
 Gesundheit und Wohlfahrt (vormals: Schweizerische Zeitschrift für Hygiene)
 Gewerkschaftliche Rundschau
 Internationale Rundschau der Arbeit, Hg. Internationales Arbeitsamt
 Mitteilungen der Volkswirtschaftlichen Gesellschaft des Kantons Bern
 Neue Zürcher Zeitung
 Nutrition Review
 S. V.-Blätter. Mitteilungen für das Personal des Schweizer Verband Volksdienst
 Schweizer Frauenblatt
 Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung
 Schweizerische Medizinische Wochenschrift (vormals: Correspondenz-Blatt
 für Schweizer Ärzte)
 Schweizerische Metallarbeiter-Zeitung
 Schweizerische Zeitschrift für Ernährung und Diätetik
 Schweizerische Zeitschrift für Gemeinnützigkeit
 Schweizerische Zeitschrift für Hygiene
 Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und Sozialpolitik
 Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und Statistik
 Schweizerisches Haushaltsblatt
 UNESCO-Kurier
 Zeitschrift für Vitaminforschung

2.3 Archivdossiers

Schweizerisches Sozialarchiv (Zürich): Dossier «Betriebliche Wohlfahrtseinrichtungen».
 Schweizerisches Wirtschaftsarchiv (Basel): Dossier «Private Wohlfahrtseinrichtungen»
 (Vo M); Dossier «SVV» (Soziale Institutionen 4); diverse Firmendossiers.

2.4 Artikel, Berichte, Studien

35 Haushaltsrechnungen für Metallarbeiter in Winterthur vom Jahre 1905, in:
 SZVSt 1907/II, S. 186–190 (= Teil von: Heinrich Lotmar, Die Lohn- und Arbeits-
 verhältnisse in der Maschinenindustrie zu Winterthur, ebd. S. 1–190).
 50 Jahre im Dienste des arbeitenden Menschen. Schweizer Verband Volksdienst
 1917–1967.
 50 Jahre Schweizer Verband Volksdienst-Soldatenwohl, Zürich 1967.
 61 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern in der Schweiz, aufgenommen
 im Jahre 1910, Hg. Sekretariat des Schweizerischen Metallarbeiter-Verbandes,
 Bern 1911.
 III. Basler Gewerbeausstellung 1901, Basel 1902.
 Abderhalden Emil, Die Grundlagen unserer Ernährung und unseres Stoffwechsels, Bern
 1946 (1. Aufl. 1917).
 Abbott Edith, Social Welfare and Professional Education, Chicago 1931.
 Ackermann Ernst, Der Erkenntniswert vieljähriger Wirtschaftsrechnungen, Liestal 1915.
 Ders., Der Erkenntniswert vieljähriger Wirtschaftsrechnungen, Teil II: Vergleiche ein-
 und vieljähriger Wirtschaftsrechnungen aus der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg
 (Manuskript), Zürich 1959.

- Amar Jules, *Le Moteur Humain et les bases scientifiques du travail professionnel*, Paris 1914 (Préface H. Le Chatelier).
- Arbeitsphysiologie. Referate gehalten am Orientierungskurs vom 7.–8. September 1931 am Betriebswissenschaftlichen Institut der ETH Zürich, Zürich 1932.
- Atwater W. O./H. C. Scherman, *The effect of severe and prolonged muscular work and food consumption, digestion, and metabolism*, Washington 1901.
- Atzler Edgar, *Arbeit und Ermüdung*, Berlin 1927.
- Ders./Gunther Lehmann, *Anatomie und Physiologie der Arbeit*, Handbuch der Arbeitswissenschaft, Bd. III, Teil 1, Halle a. S. 1930.
- Ausblicke im Zeitpunkte des hundertsten Geburtstages von Dr. med. h. c. Else Züblin-Spiller, S. V.-Service, Heft 9, 1982.
- Bauer Stephan, *Das Existenzminimum in Recht und Wirtschaft* (Sonderausgabe aus der Festschrift für Fritz Klein), Wien 1914.
- Bäumer Peter C., *Das Deutsche Institut für technische Arbeitsschulung (Dinta)* (= 1. Teil von: Goetz Briefs (Hg.), *Probleme der sozialen Werkspolitik*), München/Leipzig 1930.
- Berg Ragnar, *Die Vitamine*, Leipzig 1927.
- Bericht über die Tätigkeit des Schweizerischen Verbandes Soldatenwohl, 22. Nov. 1914–31. Jan. 1918, Zürich 1918.
- Bericht über Massnahmen zur Inflationsverhütung in der Schweiz; dem EVD erstattet von der Kommission für Konjunkturbeobachtung und der Preisbildungskommission, in: SZVSt 1940, S. 121–218 (inklusive Anhang mit Gutachten).
- Bircher-Benner Maximilian, *Kurze Grundzüge der Ernährungs-Therapie auf Grund der Energie-Spannung der Nahrung*, Berlin 1903.
- Ders., *Nährschäden in Wort und Bild*, Basel/Leipzig/Wien 1932.
- Bloch Margrit, *Die Lage minderbemittelter Familien im Frühling 1943. Ergebnisse einer Umfrage in der Stadt Zürich*, Zürich 1943.
- Böhmert Victor, *Arbeiterverhältnisse und Fabrikeinrichtungen in der Schweiz*, 2 Bände, Zürich 1873.
- Ders., *Der Brantwein in den Fabriken*, Leipzig 1889.
- Bohren-Hoerni Margrit, *Die Frau in der schweizerischen Wirtschaft*, Zürich 1955.
- Dies., *Wirtschaftlichkeit und Menschlichkeit in der Gemeinschaftsverpflegung*, in: Jean C. Somogyi (Hg.) 1966, S. 205–216.
- Dies., *Fortschritt als Tradition*, in: Schriftenreihe des SV-Service, Heft 9, 1982, S. 43–50.
- Dies., *Ernährung als Baustein der Gesundheit*, Zürich 1985 (Schriftenreihe des SV-Service, Heft 12).
- Bollag Max, *Beobachtungen über Ernährung*, VI. Tätigkeitsbericht der Naturforschenden Gesellschaft Baselland, 1917, S. 59–74.
- Bornand Marcel, *La ration alimentaire du soldat*, in: *Mitteilungen auf dem Gebiete der Lebensmittelhygiene*, 7. Jg., 1916, S. 14–36.
- Brady Robert, *The Meaning of Rationalization: An Analysis of the Literature*, in: *Quarterly Journal of Economics*, 46, Mai 1932, S. 526–540.
- Bramstedt F., *Arbeit und Ernährung*, in: Jean C. Somogyi (Hg.) 1966, S. 191–204.
- Bremer W., *Nährwert und Geldwert unserer Nahrung. Eine volkswirtschaftliche Betrachtung*. Dresden 1907.
- Brillat-Savarin Anthelme, *Physiologie du goût*, Paris 1982 (verfasst 1825).
- Brunner Max, *Die Geschichte der Interessengemeinschaft der drei Basler Gesellschaften Ciba AG, J. R. Geigy AG und Sandoz AG 1919–1950* (Manuskript), Basel 1976.
- Bücher Karl, *Haushaltungsbudgets oder Wirtschaftsrechnungen?* in: *Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft*, 62, 1906, S. 686–700.
- Ders., *Arbeit und Rhythmus*, Leipzig 1902.

- Cambrosio A., Quand la psychologie fait son entrée à l'usine: sélection et contrôle des ouvriers aux Etats-Unis pendant les années 1910, in: *Le Mouvement Social*, Nr. 113, 1980, S. 37–65.
- Cannon Walter B., *The Wisdom of the Body*, New York 1932.
- Ders., Organization for Physiological Homeostasis, in: *Physiological Review*, IX, 1929, S. 399–341.
- Cannons H., *Bibliography of Industrial Efficiency and Factory Management*, London 1920.
- Cathomas Johann Baptist, *Wie ernährt man sich zweckmässig und billig? Ein Beitrag zur Lösung der Teuerungsfrage*, Zürich 1912.
- Chatelanat Armand, Militärtauglichkeit und Volksernährung, in: *Zeitschrift für schweizerische Statistik*, 16. Jg., 1880, S. 112–115.
- Cinquabre O., La mise en schémas de l'usine (1910–1930), in: *Le Mouvement Social*, Nr. 125, 1983, S. 97–112.
- Conzett Verena, *Erstrebtes und Erlebtes. Ein Stück Zeitgeschichte*, Leipzig/Zürich 1929.
- Copley Frank B., *Frederick W. Taylor, Father of Scientific Management*, Hg. Taylor Society, New York 1923.
- Coradi-Stahl Emma, *Die Einführung von Haushaltungsschulen und Kochkursen* (Vortrag gehalten im Auftrag der Gemeinnützigen Gesellschaft Schaffhausen, 14. Mai 1902), o. O.
- Dies., *Wie Gritli haushalten lernt*, 1. Teil, Zürich 1902; *Gritli in der Küche*, 2. Teil, Zürich 1903.
- Devinat Paul, *Wissenschaftliche Betriebsführung in Europa* (Internationales Arbeitsamt, Studien und Berichte, Reihe B, Nr. 17), Genf 1927.
- Ders., Versuch einer systematischen Bibliographie der in deutscher Sprache erschienenen Arbeiten oder Artikel über die wissenschaftliche Organisation der Arbeit, in: Ders., *Wissenschaftliche Betriebsführung*, Genf 1927, S. 186–225, Anhang II-A.
- Die Basler Chemische Industrie: Kollektiv Gruppe*; Schweizerische Landesausstellung in Bern, 1914.
- Die Bedeutung der Vitamine als Nahrungsstoffe und Heilmittel*. Veröffentlichung des Vereinigten Hilfswerks vom Internationalen Roten Kreuz, Genf 1943.
- Die praktische Küche*. Katalog zur Ausstellung im Gewerbemuseum Basel, 9. Februar–16. März 1930.
- Die schweizerische Kriegswirtschaft 1939–1949*, Hg. EVD, Bern 1950.
- Die Soldatenstuben des Schweizerischen Verbandes Soldatenwohl*, Broschüre [1917].
- Donderer Richard, *Ernährung und Leistung des Industriearbeiters in Stadt und Land*, Günzburg 1948.
- Drei kriegswirtschaftliche Vorträge*, Hg. Basler Handelskammer, Basel 1942.
- Drury Horace B., *Wissenschaftliche Betriebsführung. Eine geschichtliche und kritische Würdigung des Taylor-Systems* (Deutsche Übersetzung von I. M. Witte), München/Berlin 1922.
- Du Bois-Reymond Emil, *Der physiologische Unterricht*, o. O. 1878.
- Dürr Emil, *Neuzeitliche Wandlungen in der schweizerischen Politik. Eine historisch-politische Betrachtung über die Verwirtschaftlichung der politischen Motive und Parteien*, Basel 1928.
- Duttweiler Max, Eine Zürcher Wirtschaftsrechnung von 1883 bis 1910, in: *Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft*, 71. Jg., Heft 1, Tübingen 1915, S. 84–127.
- Eichholzer Eduard, Die drei ersten Fabrikinspektoren, in: *Industrielle Organisation*, 21, 1952, S. 42–44.
- Eidg. Arbeitsamt: *Haushaltsrechnungen schweizerischer Familien aus dem Jahre 1920*, in: *Sozialstatistische Mitteilungen*, 1. Jg., Heft 1, Bern 1923.

- Eidg. Arbeitsamt: Haushaltsrechnungen schweizerischer Familien aus dem Jahre 1921, verglichen mit solchen aus den Jahren 1912, 1919 und 1920, in: Sozialstatistische Mitteilungen, 1. Jg., Heft 2, Bern 1923.
- Eidg. Arbeitsamt: Hauptergebnisse der Erhebungen aus dem Jahre 1922 verglichen mit solchen aus den Jahren 1919, 1920 und 1921, in: Der schweizerische Arbeitsmarkt 1924.
- Eidg. Statistisches Bureau: Haushaltsrechnungen schweizerischer Familien aus dem Jahre 1919, in: Schweizerische Statistische Mitteilungen, IV. Jg., Heft 1, Bern 1922.
- Engel Ernst, Das Rechnungsbuch der Hausfrau und seine Bedeutung im Wirtschaftsleben der Nation, Berlin 1882.
- Ders., Der Werth des Menschen, I. Teil: Der Kostenwerth des Menschen, Berlin 1883.
- Ders., Die Produktions- und Konsumtionsverhältnisse des Königreiches Sachsen, in: Zeitschrift des Statistischen Büros des Königlich Sächsischen Ministeriums des Innern, Nr. 8/9, 22. Nov. 1857; abgedruckt in: Ernst Engel, Die Lebenskosten, Dresden 1895, Anlage I.
- Ermatinger Gerold, Kapital und Ethos, Erlenbach-Zürich/Leipzig 1936.
- Ernährung und Leistungsfähigkeit. Schriften des Zentralverbandes schweiz. Arbeitgeber-Organisationen, Zürich 1943.
- Fabrikgesetz. Entwurf nach den Beschlüssen der Kommission des Nationalrates. Stand Anfang April 1912, zusammengestellt vom Schweizerischen Handels- und Industrieverein, Zürich 1912.
- Feisst Ernst, Die Versorgung unseres Landes mit Milch und Milchprodukten, Vortrag SVV-Personalkonferenz, 31. Jan. 1942, Bern 1942.
- Ders., Die Auswirkungen der kriegswirtschaftlichen Massnahmen auf die landwirtschaftliche Produktions-, Absatz- und Preispolitik, in: Drei kriegswirtschaftliche Vorträge, Bern 1942.
- Ders., Wie hat die Schweiz ihr Kriegsernährungsproblem gelöst?, Bern 1945.
- Ders., Wirtschaftliches Durchhalten vom agrarpolitischen Standpunkt aus gesehen, Vortrag ETH Zürich, 23. Jan. 1942, Bern 1942.
- Fick Adolf, Mechanische Arbeit und Wärmeentwicklung bei der Muskeltätigkeit, Leipzig 1882.
- Ders., Untersuchungen über den Muskel, Basel 1867.
- Fleisch Alfred, Ernährungsprobleme in Mangelzeiten. Die schweizerische Kriegsernährung 1939–1946, Basel 1947.
- Ders., Ausgeglichene Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung, in: Jean C. Somogyi (Hg.) 1966, S. 15–26.
- Frederick Christine, Scientific Management in the Home, Paris 1918 (= Die rationelle Haushaltsführung: betriebswissenschaftliche Studien, Übersetzung: Irene Witte), Berlin 1921.
- Freudenthal Margarete, Gestaltwandel der städtischen bürgerlichen und proletarischen Hauswirtschaft unter besonderer Berücksichtigung des Typenwandels von Frau und Familie, vornehmlich in Südwest-Deutschland zwischen 1760 und 1933, I. Teil: 1760–1910, Würzburg 1934.
- Freudiger Hans, Die ökonomischen Lebensbedingungen in der Schweiz. Ein Beitrag zur Frage der Teuerung der Lebenshaltung, Bern 1914.
- Fünfter Bericht der Spezialkommission der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft für Förderung von Koch- und Haushaltskursen, 29. August 1885.
- Furrer Alfred, Volkswirtschafts-Lexikon der Schweiz, 3 Bände, Bern 1885–1891.
- Fürth Henriette, Die Verbesserung der Ernährung und die Konsumvereine, in: Schweiz. Konsum-Verein, XIV. Jg., Nr. 13, 28. März 1914.

- Gagg Margareta, Die Frauenarbeit in der Schweizerischen Industrie, Zürich 1928.
- Geigy-Merian Johann Rudolf, Über die Arbeiterfrage, Basel 1890.
- Geissendorf-Des Gouttes Paul-F., Servir ceux qui servent. Quelques pages vécues d'un effort de christianisme social durant l'armistice de 1918 à 1939, Genf 1939.
- Gesellschaft für chemische Industrie (Ciba) in Basel 1884–1934, Zürich 1934.
- Gesundheit, Frische, Lebensfreude. Ein Wegweiser zur naturgemässen Lebensweise. Hg. anlässlich der 1. Kollektiv-Ausstellung «Neuzeitliche Ernährung» an der Hyspa (1. Schweizerische Ausstellung für Gesundheitspflege und Sport, Bern, 24. Juli–20. September 1931), Zürich o. J.
- Gigon Alfred, Die Arbeiterkost nach Untersuchungen über die Ernährung Basler Arbeiter bei freigewählter Kost, Berlin 1914.
- Ders./Fritz Mangold, Neue Indexziffern, in: SZVSt, 57. Jg., 1921, S. 54–70.
- Gilbreth Frank B. jr./Ernestine Gilbreth Carey, Im Dutzend billiger, Berlin 1950.
- Gilbreth Frank B., Motion Study: A method for increasing the efficiency of the workman, New York 1911.
- Ders., Primer of Scientific Management, New York 1912.
- Gilbreth Frank. B./Lilliane M. Gilbreth, Applied Motion Study, New York 1917.
- Gilbreth Lilliane M., Fatigue Study. The Elimination of Humanity's greatest unnecessary waste, New York 1916.
- Gilbreth Lilliane, Heim und Arbeit (übersetzt von Irene Witte), Stuttgart 1930.
- Goldstein Fanny, Der Arbeiterschutz zugunsten der Kinder und Frauen in der Schweiz, in: Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und Statistik 1904, S. 306–359.
- Gotschlich Emil, Die wissenschaftlichen Grundlagen der Volksernährung, in: Ders. u. a., Fabrikspeisung, Berlin 1930.
- Grajewsky Daniel, Die Zusammensetzung tischfertiger Speisen animalischer Herkunft der freigewählten Arbeiterkost. Aus der allgemeinen Poliklinik zu Basel, Basel 1914.
- Grandjean Etienne, Physiologische Arbeitsgestaltung. Leitfaden der Ergonomie, Thun/München 1963.
- Greiner Karl, Die neuere Lohn- und Haushaltsstatistik in der Schweiz, Zürich 1918.
- Grotjahn Alfred, Über Wandlungen der Volksernährung, Leipzig 1902.
- Grundsätze des Schweizer Verband Volksdienst für die Anstellung und die Ausbildung von leitendem Personal für die unter seiner Führung stehenden Wohlfahrtsbetriebe etc., Horgen 1930.
- Hablützel Albert, Die Angestellten- und Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen, Winterthur 1929.
- Haggard Howard W./Leon A. Greenberg, Diet and physical efficiency, the influence of frequency of meals upon physical efficiency and industrial productivity, New Haven 1935.
- Halbwachs Maurice, La classe ouvrière et les niveaux de vie, Paris/London/New York 1970 (1. Aufl. Paris 1912).
- Handbuch der schweizerischen Volkswirtschaft, 2 Bände, Bern 1939.
- Handbuch der schweizerischen Volkswirtschaft, 2 Bände, Bern 1955.
- Hänsle Peter, schweiz. führer für reformer und vegetarier. verzeichnis der reform-literatur, Selbstverlag 1932.
- Heeb Friedrich, Kampftruf. Sozialdemokratische Forderungen auf dem Gebiete des Ernährungswesens, Zürich 1918.
- Heeb Fritz, Der Begriff der Fabrik im schweizerischen Fabrikarbeiterschutz. Zur Gestalt des öffentlichen Rechts im Interventionismus, Zürich 1939.
- Herkunft und Gestalt der Industriellen Chemie in Basel, Hg. Ciba aus Anlass ihres 75jährigen Bestehens als Aktiengesellschaft, Olten/Lausanne 1959.

- Herzog Hans, Zur Entwicklung und zum heutigen Stand der Sozialstatistik in der Schweiz, Zürich 1941.
- Hildebrand Adolf, Arbeiter und Arbeit, in: Das Werk, Heft 5, Mai 1921, S. 93–99 (erstmalig 1904).
- Hofmann Emil, Zwei Haushaltsbudgets aus dem Kt. Thurgau, in: SZVSt 1892, S. 109–121.
- Ders., Vier thurgauische Haushaltsbudgets, in: Schweizerische Zeitschrift für Statistik 1893, S. 499–532.
- Ders., Zwei Haushaltsrechnungen über einen zwanzigjährigen Zeitraum (1866–1885), in: Archiv für soziale Gesetzgebung und Statistik, Bd. 6, Berlin 1893, S. 49–113.
- Howald Oskar, Die Ernährung der schweizerischen Bevölkerung in den Jahren 1920/22, in: SZVSt, 60. Jg., 1924, S. 237–251.
- Hunziker Otto, Geschichte der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft, Zürich 1879.
- Hürlimann Josef, Über die Ergebnisse der Sanitarischen Rekruten-Musterung in der Schweiz während den Jahren 1875–1879. Eine populäre militärärztliche Skizze, in: Schweizerische Zeitschrift für Gemeinnützigkeit, 19. Jg., 1880.
- Jacky Wilhelm, Der Konsum von Gefrierfleisch in der Schweiz, in: SZVSt, 64 Jg., 1928, S. 387–396.
- Jahresberichte der Allgemeinen Armenpflege der Stadt Basel über das Jahr 1910, Basel 1910.
- Jaquet Alfred, Der Alkohol als Genuss- und Arzneimittel, Basel 1894.
- Jenny O. H., Die Veränderung der Lebenshaltungskosten, Mitteilungen des Statistischen Amtes des Kantons Basel-Stadt, Nr. 42, Basel 1923.
- Jung Albert, Ernährung und Leistungsfähigkeit, in: Ernährung und Leistung, Schriften des Zentralverbandes der schweizerischen Arbeitgeber-Organisationen, Nr. 36, Zürich 1943, S. 5–29.
- Ders., Was für Forderungen für die Volksernährung ergeben sich aus der Vitaminforschung, Zürich 1944.
- Ders., Nutritive Prophylaxe. Über den Nahrungsbedarf und seine Deckung, Separatum aus: Ärztliche Monatshefte für berufliche Fortbildung, März 1945.
- Ders., Lohn, Ernährung, Leistung, in: SZVSt 1947, S. 412–427.
- Ders., Essenszeit – Arbeitszeit. Die Verteilung der Mahlzeiten über den Tag, in: Industrielle Organisation, Nr. 2, 1952, S. 29–32.
- Jünger Ernst, Der Arbeiter: Herrschaft und Gestalt, Hamburg 1941 (erstmalig 1932).
- Kaufmann Bernhard, Arbeiterwohlfahtseinrichtungen in kritischer Beleuchtung, Zürich 1905.
- Keller E., Was kann unter den gegenwärtigen Verhältnissen in den einzelnen Bezirken des Kantons Aargau für eine bessere Volksernährung getan werden?, Aarau 1892.
- Keller Paul, Der Schweizer Verband Volksdienst-Soldatenwohl, in: Schweizerische Zeitschrift für Gemeinnützigkeit, Heft 3 und 4, Zürich 1925.
- Kestner F., Die Bedeutung des Haushaltsbudgets für die Beurteilung des Ernährungsproblems, in: Archiv für Sozialwissenschaft und Sozialpolitik, 1904, S. 307–347.
- Kifskalt Karl, Untersuchungen über das Mittagessen in verschiedenen Wirtschaften Berlins, Archiv für Hygiene, Bd. 66, 1908, S. 244–271.
- Kinkel Friedrich, Über Ernährung. Vortrag gehalten an der Jahresversammlung der Aargauischen Naturforschenden Gesellschaft in Zofingen, Basel 1872.
- Klarer Ulrich D., Familienleben der ärmeren Volksklassen, St. Gallen 1903.
- Knappe Paul, Anatomische, physiologische und klinische Untersuchung an Arbeitern, Günzburg 1948.
- König Franz Joseph, Chemie der menschlichen Nahrung und Genussmittel, 1873.

- König Richard, Die Ernährung als nationales Problem. Der Standpunkt eines Volkswirtschafters, in: *Gesundheit und Wohlfahrt*, 17. Jg., 1937, S. 472–488.
- Kraepelin Emil, Über die Beeinflussung einfacher psychologischer Vorgänge durch einige Arzneimittel, Jena 1882.
- Ders., *Physiologische Arbeiten*, Leipzig 1897.
- Ders., *Die Arbeitskurve*, Leipzig 1902.
- Krömmelbein Fritz, Massenverbrauch und Preissteigerung auf Grund Baslerischer Wirtschaftssrechnungen, *Basler Volkswirtschaftliche Arbeiten*, Heft 2, Stuttgart 1911.
- Krummacher Otto, Über Wert und Unwert der Kalorienrechnung für die Ernährung, in: *Festschrift gewidmet den Teilnehmern der 84. Versammlung Deutscher Naturforscher und Ärzte in Münster i. Westf., Münster (Westf.)* 1912, S. 245–262.
- Kühler Friedrich, Die rationelle Ernährung unseres Volkes, insbesondere der Armen. Ein volkswirtschaftlich-sozialer Versuch, Bern 1874.
- Ders., *Die Lehre von der Ernährung des Menschen*. Populär bearbeitet und zusammengestellt für Haus und Schule, Bern 1877.
- Kühne Joseph, Untersuchungen über die Kost der Basler Arbeiter unter dem Einfluss des Krieges (Dissertation medizinische Fakultät der Universität Basel), Basel 1919.
- Kull Ernst, Im Dienste des Volkes. Rückschau auf Entstehung, Organisation und Wirksamkeit des Schweizer Verbandes Volksdienst-Soldatenwohl 1914–1939, Zürich 1940.
- Kull Walter, Erhebungen über Haushaltsrechnungen in den Vereinigten Staaten und der Schweiz, in: *SZVSt* 1945, S. 55–78.
- Landolt Carl, *Methode und Technik der Haushaltsstatistik (nebst dem Budget einer St. Galler Arbeiterfamilie etc.)*, Freiburg i. B./Leipzig 1894.
- Ders., Zehn Basler Haushaltungen, in: *Zeitschrift für schweizerische Statistik*, 27. Jg., 1891, S. 281–372.
- Lang Konrad/Otto F. Ranke, *Stoffwechsel und Ernährung*, Berlin/Göttingen/Heidelberg 1950.
- Lechner Adolf, *Über Ernährung und Leistung*, München 1948.
- Lewin Kurt, Forces behind Food Habits and Methods of Change, in: *The Problems of Changing Food. Report of the Committee on Food Habits, National Research Council Bulletin*, 108, 1943, S. 35–61.
- Lienhard A., Was jedermann vom eidgenössischen Fabrikgesetz wissen muss, Zürich 1951.
- Linder Marietta, *Die Fabrikarbeiterin als Hausfrau und Mutter*. Erhebungen in den Kantonen Baselstadt und Baselland, veranstaltet von der Kantonalkommission Baselstadt für die Schweizerische Ausstellung für Frauenarbeit in Bern 1928.
- Linetzky Moisha, *Die Zusammensetzung vegetabilischer tischfertiger Speisen der freigewählten Arbeiterkost*, Basel 1914.
- Lipschütz Alexander, *Zur allgemeinen Physiologie des Hungers*, Braunschweig 1915.
- Ders., *Physiologie und Entwicklungsgeschichte. Über die Aufgaben des physiologischen Unterrichts an der Universität*, Jena 1916.
- Ders., *Stoffwechsel und Energiewechsel des Menschen*, Leipzig 1918.
- Ders., *Über den Einfluss der Ernährung auf die Körpergrösse*, Bern 1918.
- Lorenz Jacob, «Neue Indexziffern», in: *SZVSt*, 57. Jg., 1921, S. 71–82.
- Lotmar Heinrich, Die Lohn- und Arbeitsverhältnisse in der Maschinenindustrie zu Winterthur, in: *SZVSt*, 43. Jg., 1907, S. 1–190.
- Maggi-Chronik: Pfister G., Bd. 1: 1832–1912 (Manuskript), Kemptthal 1942; Müller Fritz, Bd. 2: 1. Juli 1912–31. Dez. 1947 (Manuskript), Winterthur 1961.
- Mangold Fritz, Zur Frage einer schweizerischen Ernährungsindexziffer, in: *SZVSt*, 57. Jg., 1921, S. 195–207.

- Marbach Fritz, Entstehung, Aufgabe und Arbeit der Eidgenössischen Lohnbegutachtungskommission, Bern (Juni) 1944.
- Marey Etienne-Jules, *Die Chronographie*, Berlin 1893.
- Ders., *Le mouvement*, Paris 1904.
- Marinetti Filippo T. und Luigi Fillia, *Die futuristische Küche*, Stuttgart 1983 (Originalausgabe: *La Cucina Futurista*, 1932).
- Menschliche Probleme in heutiger Sicht. Vortragsreihe Hg. SVV, 1958.
- Meyer Erna, *Der Neue Haushalt. Ein Wegweiser zur wissenschaftlichen Hausführung*, Stuttgart 1926.
- Dies., Rationalisierung und Verbrauchswirtschaft im Haushalt, in: *Technik und Wirtschaft*, 15/2, Febr. 1922.
- Morel Maurice, *Le calcul du coût de la vie en Suisse*, Lausanne 1930.
- Morin Jean, *Contribution à l'étude de la ration alimentaire du soldat suisse* (Dissertation medizinische Fakultät der Universität Lausanne), Lausanne 1917.
- Mosso Angelo, *Die Ermüdung*, Leipzig 1992 (erstmalig Turin 1884).
- Muggli Arnold, *Die rationierungstechnischen Grundlagen*, in: *Ernährung und Leistungsfähigkeit. Schriften des Zentralverbandes schweiz. Arbeitgeber-Organisationen*, Zürich 1943.
- Neue Schweizer Biographie, Chefredaktion A. Bruckner, Basel 1938.
- Notz Emil, *Die säkulare Entwicklung der Kaufkraft des Geldes. Für Basel in den Perioden 1800–1833 und 1892–1923, nebst internationalen Vergleichen*, Jena 1925.
- Oertmann Richard, *Forderungen für die Einrichtung von Küchen unter besonderer Berücksichtigung der Verhältnisse in den Arbeiterfamilien und dem Mittelstande*, Zürich 1909.
- Orr, Lord John Boyd, *Food, Health and Income*, London 1936.
- Ostwald Wilhelm, *Energetische Kulturtheorien, Grundlagen der Kulturwissenschaft*, Leipzig 1909.
- Paavo Roine, *Dietary Surveys and Their Importance to Public Health*, in: Jean C. Somogyi (Hg.) 1966, S. 217–229.
- Pettenkofer Max/Carl Voit, *Untersuchungen über die Respiration*, in: *Ann. Chem. und Pharm.*, II. Supp. Bd., 1862/63, S. 52–70.
- Pflichtenheft des Schweizer Verbandes Volksdienst für sein leitendes Personal*, Zürich 1932.
- Potthoff Heinz, *Die Bedeutung des Haushaltes in der Volkswirtschaft*, Berlin 1921.
- Pronier Henri, *Les consommateurs et la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires*, Lausanne 1906.
- Quételet Adolphe J., *Sur l'homme et le développement de ses facultés, ou essai de physique sociale*, 1835.
- Raab Martha, *Über Ernährung und Leistung. Physiologische und klinische Untersuchungen an 100 Arbeitern einer Schuhfabrik in Eggenfelden*, München 1948.
- Regele Karl Hanns, *Beitrag zum Thema Ernährung und Leistung in der Nachkriegszeit*, München 1948.
- Reichesberg Naum, *Soziale Gesetzgebung und Statistik*, Bern 1908.
- Ders. (Hg.), *Handwörterbuch der Schweizerischen Volkswirtschaft, Sozialpolitik und Verwaltung*, 4 Bände, Bern o. J. [1903–1911].
- Rethisberger F. J./W. J. Dickson, *Management and the Worker*, Cambridge (Mass.) 1939.
- Rikli Erika, *Betriebsfürsorge im Dienste der Arbeiterernährung*, in: *Ernährung und Leistungsfähigkeit. Schriften des Zentralverbandes schweiz. Arbeitgeber-Organisationen*, Zürich 1943.

- Roos Adolf, Die Kriegsernährung in ihrer Bedeutung für die Entwicklung der Zahnkaries in der Schweiz, Zürich 1950.
- Rosen Josef, Die Entwicklung der Kriegsernährung in sieben europäischen Ländern 1939–1944. Der Verbrauch an Nährstoffen und Vitaminen, in: Schweizerische Medizinische Wochenschrift, 31, 1945.
- Ders., Der Inlandsanteil der schweizerischen Lebensmittelversorgung im Krieg nach dem Nährwert, in: SZVSt 1946, S. 151–168.
- Rothlin Ernst, Die physiologischen Grundlagen des Ernährungsproblems (Sonderdruck aus der Naturwissenschaftlichen Umschau der Chemiker-Zeitung, 10. Jg., Zürich 1921).
- Rowntree S., How the Labourers Live, London 1913.
- Rubner Max, Die Gesetze des Energieverbrauchs bei der Ernährung, Leipzig/Wien 1902.
- Ders., Physiologie der Nahrung und Ernährung, in: Handbuch der Ernährungstherapie und Diätetik, Hg. E. von Leyden, Bd. 1, Leipzig 1903.
- Ders., Volksernährungsfragen, Leipzig 1908.
- Ders., Deutschlands Volksernährung, Berlin 1930.
- Rudorff Margarethe, Die Normierung in der Hauswirtschaft, Berlin 1927.
- S. V.-Service. 70 Jahre Schweizerischer Verband Volksdienst 1914–1984.
- Saitzew M., Die Zürcher Indexziffer. Statistik der Stadt Zürich, H. 26, Zürich 1921.
- Sandoz (Hg.), 75 Jahre Sandoz, Basel 1961.
- Sautier Franz Emanuel, Über die Zusammensetzung und Kalorienwert einiger gekochter Speisen (Dissertation, medizinische Fakultät Universität Basel), Basel 1912.
- Schäppi Johann Jakob, Die Organisation des hauswirtschaftlichen und beruflichen Unterrichtes in unseren Mädchenschulen. Ein Beitrag zur Begründung einer rationellen Volksernährung, Zürich 1895.
- Schär Otto, Materialien für rationelle und billige Ernährung, Zürich 1911.
- Ders., Gegen das Sinken der Leistungsfähigkeit. Hebung der materiellen Grundkräfte des Menschen innerhalb nützlicher Frist. Eine Studie für die schwere Zeit, Zürich 1923.
- Ders., Für Arbeitserfolg, gegen Minderwertigkeit und Unzufriedenheit, Zürich o. J. [um 1925].
- Schlussbericht über die Tätigkeit des Schweizerischen Verbandes Soldatenwohl in den Jahren 1914–1920, Horgen 1921.
- Schmid Gottfried (Hg.), Völker an der Arbeit, 2 Bände, Zürich 1951.
- Schmid Xaver, Die Jahresrechnung fünf ostschweizerischer Arbeiterfamilien, Basel 1911.
- Schmidt Dora, Werden wir den Krieg ohne Hunger überstehen?, Wetzikon/Rüti 1941.
- Schnapper-Arndt Gottlieb, Sozialstatistik, Leipzig 1908.
- Schneeberger J. F., Die Ernährung des Volkes mit besonderer Berücksichtigung der arbeitenden und niederen Klassen, 1. Teil, Bern 1867, 2. Teil betreffend die Nahrungsmittel, Bern 1869.
- Schneider Salome, Die Erzeugung und der Verbrauch von Nährwerten in der Schweiz, in: SZVSt, 53. Jg., 1917, S. 275–335.
- Dies., Die schweizerische Volksernährung vor und während dem Kriege. in: SZVSt, 55. Jg., 1919, S. 7–20.
- Schuler Fridolin, Über die Ernährung der Fabrikbevölkerung und ihre Mängel, Zürich 1882.
- Ders., Die Ernährungsweise der arbeitenden Klassen in der Schweiz und ihr Einfluss auf die Ausbreitung des Alkoholismus, Bern 1884.
- Ders., Die Leguminose als Volksnahrung. Gutachten abgegeben im Auftrage der SGG, Zürich 1885.
- Ders., Zwanzig Jahre Normalarbeitstag in der Schweiz. Erfolge und Bedingungen der

- Weiterentwicklung, Sonderdruck aus: Zeitschrift für Socialwissenschaft, Bd. 1, Heft 8/9, 1898, S. 581–607.
- Ders., Die Revision des schweizerischen Fabrikgesetzes, o. O. 1903.
- Ders., Erinnerungen eines Siebenzigjährigen, Frauenfeld 1903.
- Schwab Rudolf, Zur Geschichte des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes, in: Schweizerische Blätter für Wirtschafts- und Sozialpolitik, XX. Jg., 1912, S. 225–244.
- Schweizer Verband Volksdienst, Orientierungsbroschüre (mit Firmenzuschriften), circa 1923.
- Schweizerisches Arbeitersekretariat, Die Lebenshaltung schweizerischer Arbeiter und Angestellter vor dem Krieg. Ergebnisse der Haushaltsstatistik des Schweizerischen Arbeitersekretariats von 1912, Olten 1912.
- Ders., Die Lebenshaltung schweizerischer Arbeiter und Angestellter vor dem Krieg, Olten 1922.
- Schweizerisches Lebensmittelbuch. Methoden für die Untersuchung und Normen für die Beurteilung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, Bern 1909.
- Senn Christian, Soziale Betriebspolitik in der schweizerischen Schokolade-Industrie, Affoltern a. A. 1939.
- Simler Rudolf Theodor, Versuch einer Ernährungsbilanz der Schweizer Bevölkerung, in: Zeitschrift für schweizerische Statistik, 9. Jg., 1873, S. 158–169, 257–270; 11. Jg., 1875, S. 1–22.
- Somogyi Jean C./H. Kapp (Hg.), Vollwertige Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung. Vorträge der Arbeitstagung in Baden, 12./13. Mai 1960, Basel/New York 1961.
- Somogyi Jean C. (Hg.), Neue Erkenntnisse in der Gemeinschaftsverpflegung. Vorträge gehalten an der Internationalen Fachtagung für Gemeinschaftsverpflegung in Basel, 17.–20. November 1965, Basel 1966.
- Spiller Else, Slums. Erlebnisse in den Schlammevierteln moderner Grossstädte, Aarau/Leipzig/Wien 1911.
- Dies., Von der Not des Lebens. Bilder aus der Wirksamkeit der Heilsarmee, Zürich 1913.
- Dies., Aus unseren Soldatenstuben, Zürich 1915.
- Dies., Bericht über meine Studienreise nach Nordamerika und England, 26. August bis 8. Dezember 1919, Horgen 1920.
- Dies., Tagebuchblätter von einer Studienreise nach Nordamerika, Kilchberg-Zürich 1920.
- Stepp W./Kühnau J./Schroeder H., Die Vitamine und ihre klinische Anwendung. Ein kurzer Leitfaden, Stuttgart 1937.
- Stieda Wilhelm, Enquête, in: Johannes Conrad u. a. (Hg.), Handwörterbuch der Staatswissenschaften, 3. Bd., 3. Aufl., Jena 1909, S. 949–955.
- Tarde Jean Gabriel, Les lois de l'imitation, Paris 1890.
- Taylor Frederick W., A Piece Rate System (Transactions of the American Society of Mechanical Engineers, Nr. 637), New York 1885.
- Ders., Shop Management, New York 1902.
- Ders., Job Management, New York 1903.
- Ders., The Principles of Scientific Management, New York 1911.
- Teuerung in der Schweiz. Beiträge zur Illustration der gegenwärtigen Lage der Lohnarbeiter, Hg. Schweizerischer Gewerkschaftsbund, Bern 1910.
- Trèmolières J., Contribution des enquêtes sociologiques sur l'alimentation à l'étude du comportement alimentaire de l'homme, in: Fritz Verzár (Hg.), Gegenwartsprobleme, 1953.
- Tyska Carl von, Die Lebenshaltung der arbeitenden Klassen in den bedeutenderen Industriestaaten: England, Frankreich, Belgien und Vereinigte Staaten von Amerika, Jena 1912.

- Über billige und ausreichende Ernährung. Veröffentlichungen des Gesundheitsamtes Basel-Stadt, Nr. 3, Basel 1912.
- Über die Ernährungsweise der arbeitenden Klassen im Kanton Zug. Beleuchtung der bezüglichen offiziellen Darlegung von Hrn. Dr. Schuler, eidgen. Fabrikinspektor durch den Regierungsrat des Kantons Zug, Zug 1884.
- Verband der Arbeitgeber in der Textilindustrie, Die Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen in der schweizerischen Textilindustrie: Erhebung 1912/14, Anhang II zum Jahresbericht 1914.
- Verzár Fritz (Hg.), Gegenwartsprobleme der Ernährungsforschung. Symposium Basel, 1.–4. Oktober 1952 (Unter dem Patronat der Internationalen Union der Ernährungswissenschaften), Basel/Stuttgart 1953.
- Ders., Das Problem der Volksernährung, in: Schweizerische Medizinische Wochenschrift, 67. Jg., Nr. 18, 1937, S. 376–384.
- Vielleville A., Le système Taylor, Paris 1914 (Thèse de Droit).
- Vilimovska Libuse, Die Verschiebung in der Verbrauchsstruktur in der Schweiz seit 1912 (Diss. rer. pol.), Bern 1952.
- Vogelsanger Jacob, 35-jährige Geschichte des schweizerischen «interkantonalen» Naturalverpflegungsverbandes 1887–1922, Frauenfeld 1922.
- Voit Carl, Beiträge zum Kreislauf des Stickstoffs im thierischen Organismus (Diss. med.), Augsburg 1857.
- Volkart Heinrich/Anna Volkart, Lehre von den Nahrungs- und Genussmitteln, Zürich 1900.
- Waldsburger Jean, Arbeitswissenschaft und Arbeitsökonomie. Zur Frage der Errichtung einer Forschungsstätte für berufliche Arbeit, in: Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und Sozialpolitik, 27. Jg., 1921, S. 203–218, 225–237.
- Ders., Ernährungswissenschaft und Volksernährung. Zur Frage der Errichtung einer Eidg. Forschungsstätte für menschliche Ernährung, in: Schweizerische Zeitschrift für Volkswirtschaft und Sozialpolitik, 28. Jg., Bd. II, 1922, S. 129–142.
- Ders., Die Rationalisierung der Arbeit, Bern 1923.
- Waldvogel Paul, Die Schweizerische Lokomotiv- und Maschinenfabrik in Winterthur 1871–1914. Eine wirtschaftsgeschichtliche Monographie für die Zeit seit der Gründung der Fabrik bis zum Ausbruch des Europäischen Krieges, Winterthur 1919.
- Was ist, Was will, Wem dient der Schweizer Verband Volksdienst? Broschüre [1939].
- Wassilieff Nikolai, Die Arbeitsverhältnisse in den Basler chemischen Fabriken, Basel 1905.
- Wegmann Adolf, Die wirtschaftliche Entwicklung der Maschinenfabrik Örlikon, 1863–1917, Zürich 1920.
- Werkzeitung der Schweizerischen Industrie, Zürich, 2. Jg., Okt. 1934 (diverse Beiträge über den SVV).
- Weyermann M., Die ökonomische Eigenart der gewerblichen Technik, in: Grundriss der Sozialökonomik, Abt. IV: Industrie, Bergwesen, Bauwesen, Tübingen 1914.
- Whitehead Th. N., Leadership in a Free Society, Cambridge (Mass.) 1936.
- Windschuh Josef, Praktische Werkspolitik: Darstellung einer planmässigen Arbeitspolitik im modernen Fabrikbetrieb, Berlin 1923.
- Wirz Georg, Zehn Jahre Schweizerischer Soldatenfürsorge 1914–1924, 125. Neujaahrsblatt, Hg. Hilfsgesellschaft in Zürich 1925, Sonderausgabe.
- Witte Irene, Heim und Technik in Amerika, Berlin 1928.
- Wodlinger M. H./E. M. Salmonsens, Bibliographical survey of vitamins 1650–1930, Chicago 1932.
- Wolfensberger Max, Die Wohlfahrtsfonds industrieller Unternehmungen im schweizerischen Recht, Laupen/Bern 1927.

- Wyser Otto, Die Einführung der obligatorischen Haushaltungsschule. Im Auftrage der Gemeinnützigen Gesellschaft Olten-Gösgen, Olten 1893.
- Züblin Ernst, Beobachtungen aus den vom Schweizer Verband Volksdienst geleiteten Fabrikantinnen etc., Zürich 1925 (Separatdruck aus der schweizerischen Zeitschrift für Gesundheitspflege 1925).
- Züblin-Spiller Else, Aus der praktischen Arbeit des Schweizer Verbandes Volksdienst, in: Schweizerische Zeitschrift für Gemeinnützigkeit, Heft 8, Zürich 1923, S. 211–227.
- Dies., Aus meinem Leben, Zürich 1928.
- Dies., Aus der Tätigkeit des Schweizer Verbandes Volksdienst, in: Schweizerische Arbeiter-Zeitung, 24. Mai 1930: Sonderausgabe Industrielle Betriebshygiene und Wohlfahrtspflege in der Schweiz, S. 47–52
- Zur Alkoholfrage. Graphische Tabellen mit Begleittext, bearb. von J. Stump/R. Willenegger, o. O. 1907.
- Zürcher Handelskammer, Wirtschaftliche Publikationen, Heft 3, April 1906: Zur Revision des Fabrikgesetzes. Kritik des Entwurfs des Eidg. Fabrikinspektorates und Gegenentwurf, Zürich 1906.

3 Literatur

- A la découverte du fait social 1889–1900, Dossier in: Genèses. Sciences sociales et histoire, Nr. 2, Dez. 1990, S. 5–108.
- Abel Wilhelm, Stufen der Ernährung, Göttingen 1981.
- Aebi Hugo, Unsere Ernährung im Spiegel des gesellschaftlichen Wandels, Bern 1974 (Schriftenreihe der Schweiz. Vereinigung für Ernährung, H. 27).
- Aebi Hugo u. a., Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1984.
- Angehrn Otto, Der Nahrungsmittelverbrauch in der Schweiz 1950–1964. Entwicklung der Verbrauchswerte, der Marktspanne und der landwirtschaftlichen Produzenten-erlöse bei Nahrungsmitteln, Zürich 1966.
- Appenzeller Stefan, Basel und sein Tram. Die Geschichte der Basler Verkehrsbetriebe, Hg. Basler Verkehrsbetriebe, unter Mitarbeit von Mike Gosteli, Basel 1995.
- Arbeitsalltag und Betriebsleben. Zur Geschichte industrieller Arbeits- und Lebensverhältnisse in der Schweiz, Hg. Schweizerisches Sozialarchiv, Diessenhofen 1981.
- Arendt Hannah, Macht und Gewalt, München 1970.
- Armstrong David, Political Anatomy of the Body: Medical Knowledge in Britain in the Twentieth Century, Cambridge 1983.
- Aron Jean-Paul, Le mangeur du XIXe siècle. Une folie bourgeoise: la nourriture, Paris 1989.
- Aron Raymond, Macht, power, puissance: democratic prose or demoniac poetry, in: Ders., Power, Modernity and Sociology. Selected Sociological Writings, Hg. Dominique Schnapper, Aldershot 1988, S. 70–89.
- Aronson N., Comments on Bryan Turner's «The government of the body, medical regimens and the rationalisation of diet», in: The British Journal of Sociology, vol. 35, S. 62–65.
- Autorengruppe Universität Zürich unter Leitung von Hansjörg Siegenthaler, Reallöhne schweizerischer Industriearbeiter von 1890–1921 (Manuskript), Zürich 1987.
- Bajohr Stefan, Die Hälfte der Fabrik. Geschichte der Frauenarbeit in Deutschland 1914–1945, Marburg 1979.
- Baker Edward A./Douglas John Foksett, Bibliography of food. A select international bibliography of nutrition, food and beverage; technology and distribution, 1936–1956.

- Barkas Janet, *The vegetable passion. A history of the vegetarian state of mind*, London 1975.
- Barmettler Stefan, *Der Landesindex der Konsumentenpreise als Ausdruck sozialer Verständigung im Zeitalter des Ersten Weltkrieges*, Kloten (Lizentiatsarbeit Universität Zürich, Manuskript) 1985.
- Baron Rüdeger/Rolf Landwehr (Hg.), *Geschichte der Sozialarbeit*, Weinheim/Basel 1983.
- Barrow Logie/Dorothea Schmidt/Jotta Schwarzkopf (Hg.), *Nichts als Unterdrückung? Geschlecht und Klasse in der englischen Sozialgeschichte*, Münster 1991.
- Barthes Roland, *Die Sprache der Mode*, Frankfurt a. M. 1985.
- Baudrillard Jean, *La société de consommation*, Paris 1970.
- Baumann Werner, *Bauernstand und Bürgerblock. Ernst Laur und der Schweizerische Bauernverband 1897–1918*, Zürich 1993.
- Baumgartner Franziska, *Die Arbeit des Menschen*, Burgdorf 1945 (Schriften zur Psychologie der Berufe und Arbeitswissenschaft, Heft 2).
- Baumgartner Rudolf, *Die wirtschaftliche Bedeutung der chemischen Industrie in Basel*, Basel 1947.
- Bausinger Hermann, *Volkskultur in der technischen Welt*, Frankfurt a. M. 1981.
- Becher Ursula A. J., *Geschichte des modernen Lebensstils. Essen – Wohnen – Freizeit – Reisen*, München 1990.
- Becker Egon/Thomas Jahn/Peter Wehling, *Revolutionäre Inszenierungen. Konzepttransfer und Wissenschaftsdynamik*, in: *Prokla*, 22. Jg., Nr. 88, Sept. 1992, S. 434–450.
- Becker Gary Stanley, *The Economic Approach to Human Behaviour*, Chicago 1976 (deutsch: *Ökonomische Erklärung menschlichen Verhaltens*, Tübingen 1993).
- Becker Howard, *The other side, perspectives on deviance*, The Free Press 1964.
- Becker Thomas A., *Wege in die argumentative Gesellschaft. Wissensdynamik als zentrale Ressource der Modernisierung*, in: *Neue Zürcher Zeitung*, 1./2. Juni 1991, S. 25.
- Berdahl Robert M., Alf Lütke/Hans Medick u. a. *Klassen und Kultur. Sozialanthropologische Perspektiven in der Geschichtsschreibung*, Frankfurt a. M. 1982.
- Berghaus Margot, *Von der Tischgemeinschaft zur Konsumgesellschaft. Gemeinschaftsbildung durch Essen und Wandlungen in der sozialen Bedeutung des Essens*, in: *Matreier Gespräche*, Wien/Heidelberg 1984, S. 243–259.
- Bernard Claude, *Introduction à l'étude de la médecine expérimentale*, Paris 1984 (erstmals 1865).
- Bernegger Michael, *Die Schweiz und die Weltwirtschaft: Etappen der Integration im 19. und 20. Jahrhundert*, in: Paul Bairoch/Martin Körner (Hg.), *Die Schweiz in der Weltwirtschaft*, Zürich 1990, S. 429–464.
- Ders., *Die Schweizer Wirtschaft 1850–1913: Wachstum, Strukturwandel und Konjunkturzyklus* (Manuskript), Zürich 1983.
- Berrisch Lisa, *Rationalisierung der Hausarbeit in der Zwischenkriegszeit*, in: *Frauen. Zur Geschichte weiblicher Arbeits- und Lebensbedingungen in der Schweiz* (Schweizerische Zeitschrift für Geschichte, Sondernummer, Nr. 34, Basel 1984, S. 385–397).
- Bessel Richard, *Frauenarbeit und Demobilmachung in Deutschland nach dem Ersten Weltkrieg*, in: *Geschichte und Gesellschaft*, 9. Jg., Heft 2, 1983, S. 211–229.
- Bigwood Edouard/Gérard Alain, *Objectives et principes fondamentaux d'un droit comparé de l'alimentation*, Basel/New York 1967.
- Bilz R., *Anorexia nervosa. Ein psychosomatisches Krankheitsbild in paläoanthropologischer Sicht*, in: R. Bilz/N. Petrilowitsch (Hg.), *Beiträge zur Verhaltensforschung*, Basel 1971.
- Bircher Ralph, *Ursprünge der Tatkraft: Beiträge zur Ernährungsgeschichte der Schweiz*, Erlenbach-Zürich 1981.

- Blanckenburg Peter von, Welternährung. Gegenwartsprobleme und Strategien für die Zukunft, München 1986.
- Bochsler Regula/Sabine Gisiger, Dienen in der Fremde. Dienstmädchen und ihre Herrschaften in der Schweiz des 20. Jahrhunderts, Zürich 1989.
- Bock Gisela/Barbara Duden, Arbeit aus Liebe – Liebe als Arbeit: Zur Entstehung der Hausarbeit im Kapitalismus, in: Frauen und Wissenschaft. Beiträge zur Berliner Sommeruniversität für Frauen, Berlin 1976, S. 118–199.
- Bock Gisela/Susan James (Hg.), Beyond Equality & Difference. Citizenship, feminist politics, femal subjectivity, London/New York 1992.
- Bohle Hartwig/Dieter Grunow, Verberuflichung sozialer Arbeit, in: Projektgruppe Soziale Berufe (Hg.), Sozialarbeit: Professionalisierung und Arbeitsmarkt. Expertisen III, München 1981, S. 151–176.
- Bohley Peter/Armin Jans, Einführung in die Wirtschafts- und Sozialstatistik der Schweiz, Bern 1990.
- Böhme Gernot, Alternativen in der Wissenschaft – Alternativen zur Wissenschaft, in: Christoph Hubig/Wolfert von Rahden (Hg.), Konsequenzen kritischer Wissenschaftstheorie, Berlin/New York, 1978.
- Böhme Gernot/Steinr Nico, The Growing Impact of Scientific Knowledge on Social Relations, in: Sociology of the Science, vol. X, 1986, S. 7–29.
- Böhme Gernot/Wolfgang van den Daele/Rainer Hohlfeld u. a., Die gesellschaftliche Orientierung des wissenschaftlichen Fortschritts, Frankfurt a. M. 1978.
- Bonnet Jean-Claude, Le Réseau culinaire dans l'Encyclopédie, in: Annales ESC, Nr. 5, 1976, S. 891–914.
- Bonss Wolfgang, Die Einübung des Tatsachenblicks. Zur Struktur und Veränderung empirischer Sozialforschung, Frankfurt a. M. 1982.
- Bourdieu Pierre, Zur Soziologie der symbolischen Formen, Frankfurt a. M. 1974.
- Ders., Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Frankfurt a. M. 1984.
- Brändli Sebastian u. a. (Hg.), Schweiz im Wandel. Studien zur neueren Gesellschaftsgeschichte (Festschrift Rudolf Braun), Basel 1990.
- Brändli Sibylle, «Wives in the Avocados, Babies in the Tomatos». Eine Migros-Delegation auf Reisen in den amerikanischen Supermärkten, in: traverse. Zeitschrift für Geschichte/Revue d'histoire, 3. Jg., Nr. 1, 1996, S. 104–117.
- Brassel Ruedi/Rita Schiavi, Kämpfend in den Arbeitsfrieden. Zur Streikwelle in der unmittelbaren Nachkriegszeit, in: Arbeitsfrieden – Realität eines Mythos. Widerspruch Sonderband, Zürich 1987, S. 57–70.
- Braudel Fernand, Geschichte und Sozialwissenschaften. Die longue durée, in: M. Bloch, F. Braudel, L. Febvre u. a.: Schrift und Materie der Geschichte, Hg. Claudia Honegger, Paris 1976.
- Braun Rudolf, Industrialisierung und Volksleben: Die Veränderung der Lebensformen in einem ländlichen Industriegebiet vor 1800 (Zürcher Oberland), Erlenbach-Zürich 1960.
- Ders., Sozialer und kultureller Wandel in einem ländlichen Industriegebiet (Zürcher Oberland) unter Einwirkung des Maschinen- und Fabrikwesens im 19. und 20. Jahrhundert, Erlenbach-Zürich 1965.
- Ders., Sozio-kulturelle Probleme der Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz, Erlenbach-Zürich 1970.
- Ders., Einleitende Bemerkungen zum Problem der historischen Lebensstandardforschung, in: Werner Conze/Ulrich Engelhardt (Hg.), Arbeiter im Industrialisierungsprozess. Herkunft, Lage und Verhalten, Stuttgart 1979, S. 128–135.

- Ders., Der «gelehrige» Körper als wirtschaftlich-industrieller Wachstumsfaktor, in: Wissenschaftskolleg, Hg. Wolf Lepenies, Jahrbuch 1989/90, Berlin 1991, S. 201–226.
- Braunthal Julius, Geschichte der Internationale, Bd. 2, Hannover 1963; Bd. 3, Hannover 1971.
- Brubacher Georg/Günther Ritzel, Zur Ernährungssituation der schweizerischen Bevölkerung. Erster schweizerischer Ernährungsbericht, Bern/Stuttgart/Wien 1975.
- Brubaker Rogers, The Limits of Rationality. An Essay on the Social and Moral Thought of Max Weber, London 1984.
- Bruch Hilde, Eating disorders. Obesity, anorexia nervosa and the person within, New York 1973.
- Brückner Wolfgang, Popular Culture. Konstrukt, Interpretament, Realität, in: Ethnologia Europaea, vol. XIV, 1984, S. 14–24.
- Brugger Hans, Statistisches Handbuch der schweizerischen Landwirtschaft, Bern 1968.
- Brumberg Joan Jacobs, Todeshunger. Die Geschichte der Anorexia nervosa vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a. M./New York 1994.
- Bud Robert, The Uses of Life. A History of Biotechnology, Cambridge 1993.
- Burgholz Dieter, Privater Lebensmittelverbrauch und kommunale Lebensmittelvorsorge während der Urbanisierung Preussens, in: Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Durchbruch zum modernen Massenkonsum, Münster 1987, S. 91–127.
- Bürgin Alfred, Geschichte des Geigy-Unternehmens von 1758–1939. Ein Beitrag zur Basler Unternehmer- und Wirtschaftsgeschichte, Basel 1958.
- Burk M. C., Das Engelsche Gesetz hundert Jahre später, in: Agrarwirtschaft, 11. Jg., 1962, S. 323–330.
- Burnett John, Plenty & Want. A social history of food in England from 1815 to the present day, London/New York 1989.
- Busch Jane, Cooking Competition: Technology on the Domestic Market in the 1930s, in: Technology and Culture, 2, 1983, S. 222–245.
- Bussemer Herrad/Sybille Meyer/Barbara Orland/Eva Schulze, Zur Sozialgeschichte der Haushaltstechnik im 20. Jahrhundert, in: Dalhoff Jutta u. a. (Hg.), Frauenmacht in der Geschichte. Beiträge des Historikerinnentreffens 1985, Düsseldorf 1985, S. 310–316.
- Camporesi Piero, Das Brot der Träume. Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa, Frankfurt a. M. 1990.
- Canguilhem Georges, Wissenschaftsgeschichte und Epistemologie, Frankfurt a. M. 1979.
- Ders., Le normal et le pathologique, Paris 1988.
- Ders., La connaissance de la vie, Paris 1989.
- Canning Kathleen, Gender and the Politics of Class Formation: Rethinking German Labor History, in: American Historical Review, Bd. 97/3, 1992, S. 736–769.
- Dies., Languages of labor and gender: female factory work in Germany, 1850–1914, Ithaca (N. Y.) 1996.
- Cavalli-Sforza Luca und Francesco, Verschieden und doch gleich. Ein Genetiker entzieht dem Rassismus die Grundlage, München 1994.
- Certeau Michel de, Kunst des Handelns, Berlin 1988.
- Chandler Alfred D. jr., Strategy and Structures. Chapters in the History of Industrial Enterprise, Cambridge (Mass.) 1962.
- Ders., The Visible Hand: The Managerial Revolution in American Business, Cambridge (Mass.) 1977.
- Ders., Scale and Scope: the Dynamics of Industrial Capitalism, Cambridge (Mass.) 1996.
- Charles Nickie/Marion Kerr, Servers and Providers: the Distribution of Food within the Family, in: Sociological Review, 34, 1986, S. 115–157.
- Dies., Women, food and families, Manchester 1988.

- Charles R. H. G., Gemeinschaftsverpflegung durch zentrale Grossküchen. Hg. WGO, Regionalbüro für Europa, Kopenhagen (Europäische Schriftenreihe, Nr. 15), Kopenhagen 1986.
- Chartier Roger, Die Welt als Repräsentation, in: Matthias Midell/Steffen Sammler (Hg.), Alles Gewordene hat Geschichte. Die Schule der Annales in ihren Texten, Leipzig 1994, S. 320–347.
- Chevalier Louis, *Classes laborieuses et classes dangereuses*, Paris 1969.
- Cloître Michel/Shinn Terry, Expository Practice. Social, Cognitive and Epistemological Linkage, in: *Sociology of the Science*, vol. IX, 1985, S. 31–60.
- Coleman William, Neither Empiricism nor Probability: the Experimental Approach, in: *Probability since 1800: Interdisciplinary Studies of Scientific Development*, Report Wissenschaftsforschung, Nr. 25, Hg. Michael Heidelberger u. a., Bielefeld 1983, S. 275–283.
- Corfield Penelope J. (Hg.), *Language, History and Class*, Oxford 1991.
- Craig Gordon A., *Geld und Geist. Zürich im Zeitalter des Liberalismus 1830–1869*, München 1988.
- Czarnowski Gabriëlle/Elisabeth Meyer-Renschhausen, Geschlechterdualismen in der Wohlfahrtspflege: «soziale Mütterlichkeit» zwischen Professionalisierung und Medikalisierung, Deutschland 1890–1930, in: *L'Homme*, 5. Jg., Heft 2, 1994, S. 121–140.
- Davidson Roger, La formation du Labour Department. Le département du travail et la question ouvrière en Grande-Bretagne de la fin de la période victorienne à la période édouardienne, in: *Genèses*, Nr. 2 (à la découverte du fait social 1890–1900), 1990, S. 56–82.
- De Castro Josué, *Geography of Hunger*, London 1955 (erstmalig 1952).
- De Lauwe Chombart P., *La vie quotidienne des familles ouvrières*, Paris 1956.
- Degen Bernard, Sozialdemokratie: Gegenmacht? Opposition? Bundesratspartei? Die Geschichte der Regierungsbeteiligung der schweizerischen Sozialdemokratie, Zürich 1993.
- Ders., Das Basel der andern. Geschichte der Basler Gewerkschaftsbewegung, Basel 1986.
- Delaporte François, *Le savoir de la maladie. Essai sur le choléra de 1832 à Paris*, Paris 1990.
- Delphy C., Sharing the same table: consumption and the family, in: Chris Harris (Hg.) *The Sociology of the Family: New Directions for Britain*, University of Keele 1979.
- Desrosière Alain, *La politique des grands nombres. Histoire de la raison statistique*, Paris 1993.
- Deutsch-Renner Hans, *Ernährungsgebräuche, Ursprung und Wandel* (Übersetzung von: *The origins of food habits*), Wien 1947.
- Deutschmann Christoph, Ders., Zeitflexibilität und Arbeitsmarkt. Zur Entstehungsgeschichte und Funktion des Normalarbeitstages, in: C. Offe/K. Hinrichs/H. Wiesenthal (Hg.), *Arbeitszeitpolitik. Formen und Folgen einer Neuverteilung der Arbeitszeit*, Frankfurt a. M. 1982, S. 32–45.
- Ders., Systemzeit und soziale Zeit. Veränderungen gesellschaftlicher Zeitarrangements im Übergang von der Früh- zur Hochindustrialisierung, in: *Leviathan* 1983, S. 494–514.
- Ders., Der Normalarbeitstag. Historische Funktion und Grenzen industriellen Zeitarrangements, in: *Leviathan Sonderheft*, 11, 1990: Sozialphilosophie der industriellen Arbeit, S. 77–95.
- Dewe Bernd/Hans-Uwe Otto, Professionalisierung, in: Hanns Eyferth/Hans-Uwe Otto/Hans Tiersch (Hg.), *Handbuch zur Sozialarbeit/Sozialpädagogik*, Neuwied/Darmstadt 1984, S. 775–811.

- Dietrich Beatrice, Sauber, sparsam, ordentlich. Die Entstehung und Entwicklung des hauswirtschaftlichen Unterrichtes in Baselstadt und Baselland bis 1918 (unveröffentlichte Lizentiatsarbeit), Basel 1988.
- Dingle A. E., Drink and Working Class Living Standard in Britain, 1870–1919, in: *Economic History Review*, 25/2, 1972, S. 608–622.
- Dobb Maurice, Wert- und Verteilungstheorien seit Adam Smith. Eine nationalökonomische Dogmengeschichte, Frankfurt a. M. 1977.
- Donzelot Jacques, Die Ordnung der Familie, Frankfurt a. M. 1980.
- Douglas Mary, Deciphering a Meal, in: *Daedalus*, 101, 1972, S. 61–81.
- Dies., Ritual, Tabu und Körpersymbolik. Sozialanthropologische Studien in Industriegesellschaft und Stammeskultur, Frankfurt a. M. 1981.
- Dies., Primitive rationing. A Study in controlled exchange, in: Dies., *In the active voice*, London 1983.
- Dies., Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo. New York 1966 (Deutsch: Reinheit und Gefährdung, Berlin 1985).
- Douglas Mary/Michael Nicod, Taking the Biscuit: The Structure of British Meals, in: *New Society*, 19. Jg., 1974, S. 744–774.
- Dudden Faye E., Experts and Servants: The National Council on Household Employment and the decline of domestic service in the twentieth century, in: *Journal of Social History*, Nr. 20, 1986, S. 269–289.
- Duden Barbara, Geschichte unter der Haut. Ein Eisenacher Arzt und seine Patientinnen um 1730, Stuttgart 1987.
- Dies., Geschlecht, Biologie, Körpergeschichte, in: *Feministische Studien*, Nr. 2, 1991, S. 105–122.
- Duke James T., Conflict and Power in Social Life, Provo (Ut.) 1975.
- Dülmen Richard van/Norbert Schindler (Hg.), Volkskultur. Zur Wiederentdeckung des vergessenen Alltags (16.–20. Jahrhundert), Frankfurt a. M. 1984.
- Durkheim Emile, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Paris 1985.
- Ebbinghaus Angelika, Arbeiter und Arbeitswissenschaft. Zur Entstehung der «Wissenschaftlichen Buchführung», Opladen 1984.
- Eckart Christel, Normalarbeitstag, Teilzeitarbeit und Frauenautonomie. Die verleugneten Voraussetzungen des «Normalarbeitsverhältnisses» und ihre Wiederkehr in weiblichen Berufsbiographien, in: *Widerspruch*, Heft 25, 1993, S. 109–123.
- Edwards Richard, Herrschaft im modernen Produktionsprozess, Frankfurt a. M./New York 1981.
- Elias Norbert, Die Gesellschaft der Individuen, Hg. Michael Schröter, Frankfurt a. M. 1987.
- Ellerbrock Karl-Peter, Geschichte der deutschen Ernährungs- und Genussmittelindustrie 1750–1914 (*Zeitschrift für Unternehmensgeschichte*, Beiheft 76), Stuttgart 1992.
- Ellmann Maud, Die Hungerkünstler. Hungern, Schreiben, Gefangenschaft, Stuttgart 1994.
- Enger Erich (Hg.), Aspekte des hauswirtschaftlichen Strukturwandels, Berlin 1967.
- Enninger Werner, Auf der Suche nach einer Semiotik des Kulinarischen. Ein Überblick über zeichenorientierte Studien des kulinarischen Handelns, in: *Zeitschrift für Semiotik* 4, 1982, S. 319–335.
- Ernst Gertrud, Entwicklungen und Zielsetzungen im Hauswirtschaftsunterricht seit der Jahrhundertwende in der Schweiz (speziell im Kanton Aargau), Manuskript, Umiken 1986.
- Essen in der Arbeitswelt. Tatsachen, Ursachen, Hypotheken, Hypothesen. Ausstellung im Internationalen Design Zentrum Berlin 21. Juni–27. August 1972, Berlin 1972.

- Evans Richard J., *Death in Hamburg: society and politics in the Cholera years 1830–1910*, Oxford 1987.
- Farb Peter/Armelagos George, *Consuming Passions. The Anthropology of Eating*, New York 1983.
- Feher Michel/Ramona Naddaff/Nadia Tazi (Hg.), *Zone. Fragments for a History of the Human Body*, 3 Bände, New York 1989.
- Fenton Alexander/M. O. Owen (Hg.), *Food in Perspective. Proceedings of Third International Conference on Ethnological Food Research*, Cardiff 1977, Edinburgh 1981.
- Fieldhouse Paul, *Food & nutrition: customs & culture*, London 1986.
- Finkelstein Joanne, *Dining Out: A Sociology of Modern Manners*, New York 1989.
- Fischer-Homberger Esther, *Krankheit Frau: zur Geschichte der Einbildungen*, Darmstadt 1988.
- Fischler Claude, *Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne*, in: *Communications* 31, Paris 1979, S. 189–210.
- Ders., *Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur*, in: *Identité alimentaire et altérité culturelle. Actes du colloque de Neuchâtel*, 12, 13. Nov. 1984, Neuenburg 1985, S. 171–192.
- Flandrin Jean-Lois, Massimo Montanari (Hg.), *Histoire de l'alimentation*, Paris 1996.
- Fleck Ludwik, *Entstehung und Entwicklung einer wissenschaftlichen Tatsache. Einführung in die Lehre vom Denkstil und Denkkollektiv*, Hg. Lothar Schäfer/Thomas Schnelle, Frankfurt a. M. 1980 (erstmalig: Basel 1935).
- Fleckenstein Fanny, *Die Berufsausbildung der Hausfrau*, Zürich 1948.
- Flemming Jens/Peter-Christian Witt, *Einkommen und Auskommen «minderbemittelter Familien» vor dem 1. Weltkrieg. Probleme der Sozialstatistik im Deutschen Kaiserreich*, in: Dieter Dowe (Hg.), *Nachdruck der Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reich und von 320 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern*, Berlin 1981, S. V–XLVII.
- Fluder Robert, Heinz Ruf, Walter Schöni, Martin Wicki, *Gewerkschaften und Angestelltenverbände in der schweizerischen Privatwirtschaft*, Zürich 1991.
- Foucault Michel, *Die Geburt der Klinik: Eine Archäologie des ärztlichen Blicks*, München 1973.
- Ders., *Die Ordnung des Diskurses*, München 1974.
- Ders., *Von der Subversion des Wissens*, München 1974.
- Ders., *Histoire de la sexualité*, 3 Bände, Paris 1976–1984.
- Ders., *Das Subjekt und die Macht*, in: Hubert L. Dreyfus/Paul Rabinow, Michel Foucault. *Jenseits von Strukturalismus und Hermeneutik*, Frankfurt a. M. 1987, S. 241–261.
- Ders., *Résumé des cours 1970–1982*, Paris 1989.
- Ders., *Was ist Kritik?*, Berlin 1992.
- Ders., *Überwachen und Strafen. Die Geburt des Gefängnisses*, Frankfurt a. M. 1994.
- Fourastié Jean, *Die grosse Hoffnung des zwanzigsten Jahrhunderts*, Köln-Deutz 1954 (Erstveröffentlichung 1949).
- Frank Arthur W., *Bringing Bodies Back in: A Decade Review*, in: *Theory, Culture & Society*, vol. 7, 1990, S. 131–162.
- Frei Annette, *Rote Patriarchen. Arbeiterbewegung und Frauenemanzipation in der Schweiz um 1900*, Zürich 1987.
- Freud Sigmund, *Die Traumdeutung*, Studienausgabe, Bd. II, Hg. A. Mitscherlich u. a., Frankfurt a. M. 1972.
- Frevert Ute, *«Fürsorgliche Belagerung». Hygienebewegung und Arbeiterfrauen im 19. und frühen 20. Jahrhundert*, in: *Geschichte und Gesellschaft*, 11. Jg., 1985, S. 420–446.

- Fridenson Patrick, Un tournant taylorien de la société française (1904–1918), in: *Annales ESC*, Nr. 5, 1987, S. 1031–1060.
- Friedmann G., *Der Mensch in der mechanisierten Produktion*, Köln 1952 (erstmalig Paris 1946).
- Ders., Frederick Winslow Taylor, l'optimisme d'un ingénieur, in: *Annales d'Histoire économique et sociale*, 1935, S. 595.
- Gailus Manfred, *Strasse und Brot: sozialer Protest in den deutschen Staaten unter besonderer Berücksichtigung Preussens, 1847–1849*, Göttingen 1990.
- Gariné Igor de/A. Peeters (Hg.), *Comité international pour l'anthropologie de l'alimentation et des habitudes alimentaires. Catalogues des ouvrages du Centre de Documentation*, Paris 1972.
- Garnot Benoît, *Le peuple au siècle des Lumières. Echech d'un dressage culturel*, Paris 1990.
- Gautschi Willi, *Der Landesstreik 1918*, Zürich 1968.
- Ders. (Hg.), *Dokumente zum Landesstreik 1918*, Zürich 1988.
- Geertz Clifford, *Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme*, Frankfurt a. M. 1983.
- Gehlen Arnold, *Die Seele im technischen Zeitalter*, Hamburg 1957.
- Geiss Imanuel, *Geschichte des Rassismus*, Frankfurt a. M. 1988.
- Gerhard Ute, *Verhältnisse und Verhinderungen. Frauenarbeit, Familie und Rechte der Frauen im 19. Jahrhundert*, Frankfurt a. M. 1978.
- Geschichtswerkstatt, *Essen, Geschmack, Kultur (mit Beiträgen von Hans Medick u. a.)*, Hamburg 1987.
- Giedion Sigfried, *Die Herrschaft der Mechanisierung: ein Beitrag zur anonymen Geschichte*, Frankfurt a. M. 1982 (Original: *Mechanization takes Command*, Oxford 1948).
- Gigerenzer Gerd/Zeno Swijtink u. a., *The Empire of Chance. How Probability changed science and everyday life*, Cambridge 1989.
- Glaser Elvira, *Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Rezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte*, in: Rudolf Grosse/Hans Wellmann (Hg.), *Textarten im Sprachwandel – nach der Erfindung des Buchdrucks*, Heidelberg 1996, S. 225–249.
- Göckenjan Gerd, *Kurieren und Staat machen. Gesundheit und Medizin in der bürgerlichen Welt*, Frankfurt a. M. 1985.
- Godelier Maurice, Vorwort zu: Bernard Doray, *From taylorism to fordism: a rational madness*, London 1988.
- Goody Jack, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge 1982.
- Ders., *Die Logik der Schrift und die Organisation von Gesellschaft*, Frankfurt a. M. 1990.
- Gramsci Antonio, *Americanismo e fordismo* in: *Note sul Machiavelli, sulla politica e sullo stato moderno*, Rom 1977, S. 435–476.
- Greenblatt Stephen, *Verhandlungen mit Shakespeare. Innenansichten der englischen Renaissance*, Berlin 1990, S. 7–24.
- Grignon Claude, Jean-Claude Passeron, *Le savant et le populaire. Misérabilisme et populisme en sociologie et en littérature*, Paris 1989.
- Groh Dieter, *Einführung zu: Edward P. Thompson, Plebeische Kultur und moralische Ökonomie*, Frankfurt a. M./Berlin/Wien 1980.
- Gruner Erich, *Die Arbeiter in der Schweiz im 19. Jahrhundert*, Bern 1968.
- Ders. (Hg.), *Die Schweiz seit 1945*, Bern 1971.
- Ders. (Hg.), *Arbeiterschaft und Wirtschaft in der Schweiz 1880–1914*, Bd. 1: Demogra-

- phische, wirtschaftliche und soziale Basis und Arbeitsbedingungen, Zürich 1987; Bd. 2: Gewerkschaften und Arbeitgeber auf dem Arbeitsmarkt: Streiks, Kampf ums Recht und Verhältnis zu andern Interessengruppen, Zürich 1988; Bd. 3: Entstehung und Entwicklung der schweizerischen Sozialdemokratie. Ihr Verhältnis zu Nation, Internationalismus, Bürgertum, Staat und Gesetzgebung, Politik und Kultur, Zürich 1988.
- Guckelsberger Marianne, *Soul Food. Die Ernährung von Schwarzen in den USA*, Hohenschäftlarn b. München 1982.
- Gusfield Joseph, *Benevolent Repression: Popular Culture, Social Structure, and the Control of Drinking*, in: Susanna Barrows/Robin Room (Hg.), *Drinking. Behavior and Belief in Modern History*, Berkeley/Los Angeles/Oxford 1991, S. 399–424.
- Haan Hugo von, *Von der Rationalisierung zur Produktivität*, in: *Industrielle Organisation*, 21. Jg., Nr. 4, 1952, S. 95–98.
- Habermas Jürgen, *Theorie und Praxis*, Frankfurt a. M. 1971.
- Ders., *Theorie des kommunikativen Handelns*, 2 Bände, Frankfurt a. M. 1981.
- Habermas Tilmann, *Zur Geschichte der Magersucht. Eine medizinpsychologische Rekonstruktion*, Frankfurt a. M. 1994.
- Hadorn H., *Rückschau auf die Tätigkeit der Eidgenössischen Ernährungskommission*, in: *Chemische Rundschau* 24, 1971, S. 554 ff.
- Handke Peter, *Die Angst des Tormanns beim Elfmeter*, Frankfurt a. M. 1970.
- Hareven Tamara K., *Transitions. The family and the life course in historical perspective*, New York 1978.
- Dies., *Family time and industrial time: the relationship between the family and work in a New England industrial community*, Cambridge 1982.
- Harris Marvin, *Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus*, Stuttgart 1988.
- Hartog Adel P., *Unequal distribution of food within the household*, in: *Nutrition Newsletter*, 1972, S. 8–17.
- Hausen Karin, *Die Polarisierung der «Geschlechtscharaktere». Eine Spiegelung der Dissoziation von Erwerbs- und Familienleben*, in: *Sozialgeschichte der Familie in der Neuzeit Europas*, Neue Forschungen, Hg. W. Conze, Stuttgart 1976, S. 367–393.
- Dies. (Hg.), *Frauen suchen ihre Geschichte*, München 1983.
- Hauser Albert, *Bäuerliche Wirtschaft und Ernährung in der Schweiz*, in: *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie*, 19. Jg., Heft 2, 1971, S. 170–189.
- Ders., *Das Neue kommt: Schweizer Alltag im 19. Jahrhundert*, Zürich 1989.
- HaushaltsTräume. *Ein Jahrhundert Technisierung und Rationalisierung im Haushalt*, bearbeitet von Barbara Orland, Hg. Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft/Stiftung Verbraucherinstitut, Königstein/Ts. 1990.
- Heintz Bettina, *Die Herrschaft der Regel. Zur Grundlagengeschichte des Computers*, Frankfurt a. M./New York 1993.
- Heischkel-Artelt Edith (Hg.), *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*, Göttingen 1976.
- Heller Geneviève, *«Propre en ordre». Habitation et vie domestique 1850–1930: L'exemple vaudois*, Lausanne 1979.
- Hémardinquer Jean-Jacques (Hg.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris 1970 (Cahiers des Annales 28).
- Herren Madeleine, *«Weder so noch anders». Schweizerischer Internationalismus während des Zweiten Weltkrieges*, in: *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte*, vol. 47, Nr. 4, 1997, S. 621–643.

- Herrmann Gabrielle, Zur Kultur des Essens. Trends und offene Fragen, Hg. Schweizerischer Wissenschaftsrat, Bern 1990.
- Herzlich Claudine/Janine Pierret, Malades d'hier, malades d'aujourd'hui. De la mort collective au devoir de guérison, Paris 1984.
- Hirsch Joachim/Roland Roth, Das neue Gesicht des Kapitalismus. Vom Fordismus zum Post-Fordismus, Hamburg 1976.
- Historische Statistik der Schweiz, Hg. Heiner Ritzmann-Blickenstorfer (unter der Leitung von Hansjörg Siegenthaler), Zürich 1996.
- Hobsbawm Eric/Terence Ranger (Hg.), The Invention of Tradition, Cambridge 1984.
- Högl O./Lauber E., Nährwert der Lebensmittel. Gehalt derselben an Kalorien, Hauptnährstoffen und Vitaminen mit Tabellen und weiteren Angaben zur Nährwertberechnung, Bern (Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale) 1969.
- Hohmann-Beck B., Personalverpflegung, in: Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, Hg. H. Aebi u. a., Bern 1984, S. 393 ff.
- Ders., Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung, in: Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, Hg. Hannes B. Stähelin u. a., Bern (Bundesamt für Gesundheitswesen) 1991, S. 280–289.
- Homburg Heidrun, Anfänge des Taylorsystems in Deutschland vor dem Ersten Weltkrieg. Eine Problemskizze unter besonderer Berücksichtigung der Arbeitskämpfe bei Bosch 1913, in: Geschichte und Gesellschaft, 4. Jg., 1978, S. 170–194.
- Dies., Rationalisierung und Industriearbeit. Das Beispiel des Siemens-Konzerns Berlin, 1900–1939, Berlin 1991.
- Huges Th. P., Eine amerikanische Entdeckung. Massenproduktion – nicht nur ein technologisches Konzept, in: Neue Zürcher Zeitung, Nr. 122, 27. Mai 1992 (Beilage «Technologie und Gesellschaft»), S. 65.
- Hugger Paul, L'alimentation des bergers dans le Jura vaudois, Basel 1970.
- Ders., Lebensverhältnisse und Lebensweise der Chemiarbeiter im mittleren Fricktal: eine Studie zum soziokulturellen Wandel des ländlichen Gebiets, Basel 1976.
- Huth Karl, Ernährung und Diätetik, Heidelberg 1979.
- Hvarfner Harald, Hunger at Fixed Times. An Accumulation with Biological Consequences, in: Ethnologia Scandinavica, 1971, S. 61–64.
- Identité alimentaire et altérité culturelle. Actes du Colloque de Neuchâtel, 12, 13. Nov. 1984, Neuenburg 1985.
- Imbert A., Le Système Taylor, Analyses et Commentaires, Paris 1920.
- Imhof Kurt/Heinz Kleger/Gaetano Romano (Hg.), Zwischen Konflikt und Konkordanz: Analyse von Medienereignissen in der Schweiz der Vor- und Zwischenkriegszeit, Zürich 1993.
- Jaeger S./I. Staeuble, Die Psychotechnik und ihre gesellschaftlichen Entwicklungsbedingungen, in: Die Psychologie des 20. Jahrhunderts, Bd. XIII: Anwendungen im Berufsleben. Arbeits-, Wirtschafts- und Verkehrspsychologie (Hg. François Stoll), Zürich 1981, S. 53–95.
- Jahn Ilse, Grundzüge der Biologiegeschichte, Jena 1990.
- Jaun Rudolf, Management und Arbeiterschaft. Verwissenschaftlichung, Amerikanisierung und Rationalisierung der Arbeitsverhältnisse in der Schweiz 1873–1959, Zürich 1986.
- Ders., «Es muss von Anfang an während der Arbeitszeit stets gearbeitet werden ohne Unterbruch». Zum Verhältnis von Zeit, Arbeit und Lohn in der Schweizer Industrie 1890–1960, in: Sebastian Brändli u. a. (Hg.), Schweiz im Wandel, Zürich 1990, S. 59–74.
- Ders., Der Schweizerische Generalstab, vol. VIII: Das Schweizerische Generalstabskorps 1875–1945. Eine kollektiv-biographische Studie, Basel/Frankfurt a. M. 1991.

- Jerome Norge W./Randy Kandel F./Gretel H. Peltó (Hg.), *Nutritional Anthropology. Contemporary Approaches to Diet & Culture*, Pleasantville/New York 1980.
- Johnson Paul, *Saving and Spending. The Working-Class Economy in Britain 1870–1939*, Oxford 1985.
- Jones Gareth Stedman, *Klassen. Politik. Sprache. Für eine theorieorientierte Sozialgeschichte*, Münster 1988.
- Joris Elisabeth, *Die Schweizer Hausfrau: Genese eines Mythos*, in: Sebastian Brändli u. a. (Hg.), *Schweiz im Wandel. Studien zur neueren Gesellschaftsgeschichte* (Festschrift Rudolf Braun), Basel/Frankfurt a. M. 1990, S. 99–116.
- Joris Elisabeth/Heidi Witzig (Hg.), *Frauengeschichte(n). Dokumente aus zwei Jahrhunderten zur Situation der Frauen in der Schweiz*, Zürich 1986.
- Dies. *Brave Frauen, aufmüpfige Weiber. Wie sich die Industrialisierung auf Alltag und Lebenszusammenhänge von Frauen auswirkte (1820–1940)*, Zürich 1992.
- Jost Hans Ulrich, *Die Altkommunisten. Linksradikalismus und Sozialismus in der Schweiz 1919–1921*, Frauenfeld 1977.
- Ders., *Der historische Stellenwert des Landesstreiks*, in: Willi Gautschi, *Der Landesstreik 1918*, Zürich 1988.
- Ders., *Die reaktionäre Avantgarde. Die Geburt der neuen Rechten in der Schweiz um 1900*, Zürich 1992.
- Ders., *Von Zahlen und Macht. Statistiker, Statistik und politische Autoritäten in der Schweiz, 18.–20. Jahrhundert*, Bern 1995 (Forum Statisticum, Nr. 35).
- Joyce Patrick (Hg.), *The Historical Meanings of Work*, Cambridge 1987.
- Kalberg Stephen, *Max Webers Typen der Rationalität, Grundsteine für die Analyse von Rationalisierungs-Prozessen in der Geschichte*, in: Sprondel Walter M./Constans Seyfarth, *Max Weber und die Rationalisierung sozialen Handelns*, Stuttgart 1981, S. 9–38.
- Kamminga Harmke/Andrew Cunningham (Hg.), *The science and culture of nutrition, 1840–1940*, Amsterdam 1995.
- Kantorowicz Ernst H., *Die zwei Körper des Königs. Eine Studie zur politischen Theologie des Mittelalters*, München 1990 (erstmalig 1957).
- Kaplan Steven L./Cynthia J. Koepp (Hg.), *Work in France. Representations, Meaning, Organization, and Practice*, Ithaca/London 1984.
- Käppeli Anne-Marie, *Sublime croisade. Ethique et politique du féminisme protestant, 1875–1928*, Carouge-Genf 1990.
- Kaschuba Wolfgang, *Volkskultur zwischen feudaler und bürgerlicher Gesellschaft. Zur Geschichte eines Begriffs und seiner gesellschaftlichen Wirklichkeit*, Frankfurt a. M./New York 1988.
- Katznelson Ira/Aristide R. Zolberg (Hg.), *Working-Class Formation: nineteenth-century patterns in Western Europe and the United States*, Princeton (N. J.) 1986.
- Keller Christoph, *Der Schädelvermesser. Otto Schlaginhaufen – Anthropologe und Rassenhygieniker. Eine biographische Reportage*, Zürich 1995.
- Kelly Alfred, *The Descent of Darwin. The Popularization of Darwinism in Germany, 1860–1914*, Chapel Hill 1981.
- Kern Horst, *Empirische Sozialforschung. Ursprünge, Ansätze, Entwicklungslinien*, München 1982.
- Kittler Gertraude, *Hausarbeit. Zur Geschichte einer «Natur-Ressource»*, München 1980.
- Kleinewefers Henner/Regula Pfister/Werner Gruber, *Die schweizerische Volkswirtschaft, Frauenfeld 1993*.
- Kleinspehn Thomas, *Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens*, Frankfurt a. M. 1987.

- Knapp Ulla, *Frauenarbeit in Deutschland*, Bd. 2 (= Hausarbeit und geschlechtsspezifischer Arbeitsmarkt im deutschen Industrialisierungsprozess: Frauenpolitik und proletarischer Frauenalltag zwischen 1800 und 1932), München 1986.
- Kneschaurek Francesco, *Wandlungen der schweizerischen Industriestruktur seit 1800*, in: *Ein Jahrhundert schweizerischer Wirtschaftsentwicklung 1864–1964*, Bern 1964.
- Kocka Jürgen, *Arbeitsverhältnisse und Arbeiterexistenz. Grundlagen der Klassenbildung im 19. Jahrhundert*, Bonn 1990.
- Komlos John, *Nutrition and Economic Development in the Eighteenth-Century Habsburg Monarchy. An Anthropometric History*, Princeton 1989.
- König Mario/Hannes Siegrist/Ruedi Vetterli, *Waren und Aufrücken. Die Angestellten in der Schweiz 1870–1950*, Zürich 1985.
- König René, *Die soziale und kulturelle Bedeutung der Ernährung in der industriellen Gesellschaft*, in: Ders., *Soziologische Orientierungen*, Köln/Berlin 1965, S. 494–505.
- Kontos Silvia/Karin Walser, «... weil nur zählt, was Geld einbringt»: *Probleme der Hausfrauenarbeit*, Gelnhausen/Berlin 1979.
- Könneker Marie-Luise/Esther Fischer-Homberger, *Götterspeisen Teufelsküchen: Texte und Bilder vom Essen und Verdauen, vom Fressen und Fasten, Schleckern und Schlemmen, von Fett und Fleisch, Brot und Tod*, Frankfurt a. M. 1990.
- Koselleck Reinhart, *Darstellung, Ereignis und Struktur*, in: Fernand Braudel u. a., *Der Historiker als Menschenfresser. Über den Beruf des Geschichtsschreibers*, Berlin 1990, S. 113–125.
- Kracauer Siegfried, *Geschichte – vor den letzten Dingen*, Frankfurt a. M. 1971.
- Krämer Sybille, *Symbolische Maschinen. Die Idee der Formalisierung im geschichtlichen Abriss*, Darmstadt 1988.
- Kreibich Rolf, *Die Wissenschaftsgesellschaft. Von Galilei zur High-Tech-Revolution*, Frankfurt a. M. 1986.
- Kremer Richard L., *The Thermodynamics of Life and Experimental Physiology 1770–1880*, New York/London 1990.
- Krohn Wolfgang/Peter Weingart, «Tschernobyl» – das grösste anzunehmende Experiment, in: *Kursbuch 85: GAU – Die Havarie der Expertenkultur*, 1986, S. 1–25.
- Krüger Lorenz/Gerd Gigerenzer/Mary S. Morgan (Hg.), *The Probabilistic Revolution*, vol. 2: *Ideas in the Sciences*, Cambridge (Mass.) 1987.
- Krüger Lorenz/Lorraine J. Daston/Michael Heidelberger (Hg.), *The Probabilistic Revolution*, vol. I: *Ideas in History*, Cambridge (Mass.) 1987.
- Kühl Stefan, *Die Internationale der Rassisten. Aufstieg und Niedergang der internationalen Bewegung für Eugenik und Rassenhygiene im 20. Jahrhundert*, Frankfurt a. M. 1997.
- Kuhn Albert, *Das Feinmaleins. Die Betty-Bossi-Story*, in: *Das Magazin*, Nr. 13, 3. April 1993, S. 28–33.
- Kuhn Thomas S., *Die Struktur wissenschaftlicher Revolutionen*, Frankfurt a. M. 1973 (erstmalig: *The Structure of Scientific Revolutions*, Chicago 1962).
- Kull-Oettli Anna, *Else Züblin-Spiller – in memoriam*, in: *Die Schweiz. Ein nationales Jahrbuch* 1949, S. 181–190.
- Dies., *Else Züblin-Spiller, Soldatenmutter und Fürsorgerin*, Obersteckholz 1953.
- Kürschners *Deutscher Gelehrtenkalender*, Berlin/Leipzig 1928/29 ff.
- La Mettrie, Julien Offray de, *Der Mensch als Maschine*, Nürnberg 1985 (Erstveröffentlichung 1748).
- Laffranchi Cristina, *Mangiare e bere in fabbrica: Testimonianze di alcuni operai* (Manuskript Proseminararbeit), Basel 1993.
- Langer Marie, *Das gebratene Kind und andere Mythen. Die Macht unbewusster Phantasien*, Freiburg 1988.

- Langewiesche Dieter/Klaus Schönhoven (Hg.), Arbeiter in Deutschland. Studien zur Lebensweise der Arbeiterschaft im Zeitalter der Industrialisierung, Paderborn 1981.
- Laplanche J./J. B. Pontalis, Das Vokabular der Psychoanalyse, Frankfurt a. M. 1973.
- Laqueur Thomas, Auf den Leib geschrieben. Die Inszenierung der Geschlechter von der Antike bis Freud, Frankfurt a. M. 1992.
- Laurie Bruce, Artisans into Workers: Labor in Nineteenth-Century America, New York 1989.
- Laxenaire Michel, La nourriture, la société et le médecin, Paris 1983.
- Le Chatelier H., Le Taylorisme, Paris 1928.
- Lehmann Albrecht, Das Leben in einem Arbeiterdorf. Eine empirische Untersuchung über die Lebensverhältnisse von Arbeitern, Stuttgart 1976.
- Leibfried Stephan, Nutritional Minima and the State. On the Industrialization of Professional Knowledge in National Social Policy in the U. S. and Germany, Bremen 1989 (Script, Center for Social Policy Research, Bremen University).
- Leiby James, A History of Social Welfare and Social Work in the United States, New York 1978.
- Leimgruber Matthieu, Rationalisation et organisation scientifique en Suisse romande, 1920–1940: le retard lausannois?, in: *Mémoire vive*, 7, 1998, S. 102–100.
- Lenoir Timothy, The Strategy of Life. Teleology and Mechanics in Nineteenth Century German Biology, Dordrecht/Boston/London 1982.
- Ders., Politik im Tempel der Wissenschaft. Forschung und Machtausübung im deutschen Kaiserreich, Frankfurt a. M. 1992.
- Lentz Carola, Changing Food Habits. An Introduction, in: *Food and Foodways*, vol. 5/1, 1991, S. 1–13.
- Leroi-Gourhan A., Le geste et la parole, vol. I: Technique et langage, Paris 1964; vol. II: Le mémoire et les rythmes, Paris 1965.
- Lesch J. E., Science and Medicine in France. The Emergence of Experimental Physiology, 1790–1855, Cambridge 1984.
- Levenstein Harvey A., Revolution at the table: the transformation of the American Diet, New York/London/Oxford 1988.
- Ders., The Paradox of Plenty. A Social History of Eating in Modern America, New York/Oxford 1993.
- Lévi-Strauss Claude, Strukturelle Anthropologie, Frankfurt a. M. 1967.
- Ders., Einleitung in das Werk von Marcel Mauss, in: Marcel Mauss, Soziologie und Anthropologie, Bd. 1, Frankfurt a. M. 1989.
- Ders., Mythologica, 3 Bände (Bd. 1: Das Rohe und das Gekochte; Bd. 2: Vom Honig zur Asche; Bd. 3: Der Ursprung der Tischsitten), Frankfurt a. M. 1988–1990.
- Lexikon der Chemie (Christian Eppelsheim u. a.), München 1987.
- Lindemann Gesa, Die leiblich-affektive Konstruktion des Geschlechts. Für eine Mikrosoziologie des Geschlechts unter der Haut, in: *Zeitschrift für Soziologie*, 21. Jg., Nr. 5, 1992, S. 330–346.
- Link Jürgen, Noch einmal: Diskurs. Interdiskurs. Macht, in: *Kulturrevolution*, Nr. 11, Febr. 1986, S. 4–7.
- Ders., Literaturanalyse als Interdiskursanalyse. Am Beispiel des Ursprungs literarischer Symbolik in der Kollektivsymbolik, in: Jürgen Fohrmann/Harro Müller (Hg.), *Diskurstheorien in der Literaturwissenschaft*, Frankfurt a. M. 1988, S. 284–307.
- Ders., Versuch über den Normalismus. Wie Normalität produziert wird, Opladen 1997.
- Linke Angelika/Markus Nussbaumer/Paul R. Portmann, Studienbuch Linguistik, Tübingen 1996.

- Lubove Roy, *The Professional Altruist. The Emergence of Social Work as a Career*, Cambridge (Mass.) 1965.
- Lüdtke Alf, Hungererfahrung, Essens-«Genuss» und Politik bei Fabrikarbeiterinnen und Arbeiterfrauen. Beispiele aus dem rheinisch-westfälischen Industriegebiet 1910–1940, in: *Beiträge zur historischen Sozialkunde*, 2, 1985, S. 60–66.
- Ders., «Ihr könnt nun wissen, wie die Glocken eigentlich leuten sollen». Brotration und Arbeiter-(Über-)Leben im Sommer 1919 – ein Beispiel aus Bochum, in: *Geschichtswerkstatt*, Nr. 12, 1987, S. 27–33.
- Ders., Hunger in der Grossen Depression. Hungererfahrungen und Hungerpolitik am Ende der Weimarer Republik, in: *Archiv für Sozialgeschichte*, 27, 1987, S. 145–176.
- Ders., Herrschaft als soziale Praxis. Einleitung zu: Ders. (Hg.), *Herrschaft als soziale Praxis*, Göttingen 1991, S. 9–63.
- Ders., Die Ordnung der Fabrik. «Sozialdisziplinierung» und Eigen-Sinn bei Fabrikarbeitern im späten 19. Jahrhundert, in: R. Vierhaus u. a. (Hg.), *Frühe Neuzeit – Frühe Moderne? Forschungen zur Vielschichtigkeit von Übergangsprozessen*, Göttingen 1992, S. 206–231.
- Ders., *Eigen-Sinn. Fabrikalltag, Arbeitererfahrungen und Politik vom Kaiserreich bis in den Faschismus*, Hamburg 1993.
- Luhmann Niklas, *Macht*, Stuttgart 1975.
- Ders., *Vertrauen: ein Mechanismus der Reduktion sozialer Komplexität*, Stuttgart 1973.
- Lukes Steven, *Power: A Radical View*, London 1974.
- Lüscher Rudolf M., *Henry und die Krümelmonster. Versuch über den fordistischen Sozialcharakter*, Tübingen 1988.
- Lyngo Inger Johanne, The Oslo Breakfast – An Optimal Diet in One Meal. On the Scientification of Everyday Live as Exemplified by Food, in: *Ethnologica Scandinavica*, Bd. 28, 1998, S. 62–76.
- Mackenzie Donald, *Sociobiologies in Competition: the Biometrician-Mendelian-Debate*, in: Charles Webster (Hg.), *Biology, Medicine and Society 1840–1940*, Cambridge 1981, S. 243–288.
- Macpherson C. B., *Die politische Theorie des Besitzindividualismus*, Frankfurt a. M. 1973.
- Maier Charles S., Between Taylorism and Technocracy: European Ideologies and the Vision of Industrial Productivity in the 1920's, in: *The Journal of Contemporary History*, vol. 5, Nr. 2, 1970, S. 27–61.
- Malek Hassan-Ali, *Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse et à Genève*, Genf 1939.
- Mani Nikolaus, Die wissenschaftliche Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, in: Edith Heischkel-Artelt (Hg.), *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*, Göttingen 1976, S. 22–75.
- Mannes Melanie, *Wissenschaftliche und soziale Aspekte der Ernährungslehre in der Mitte des vorigen Jahrhundert*, Bonn 1977.
- Manz Peter, *Emigrazione italiana a Basilea e nei sobborghi 1890–1914: momenti di contatto tra operai immigrati e società locale*, Comano 1988.
- Marcuse Herbert, *Der eindimensionale Mensch. Studien zur Ideologie der fortgeschrittenen Industriegesellschaft*, Neuwied/Berlin 1967.
- Marx Karl, *Das Kapital*, Bd. 1, Berlin 1972 (erstmalig 1867).
- Mason Timothy W., *Sozialpolitik im Dritten Reich*, Opladen 1977.
- Mattmüller Markus, Leonhard Ragaz und der religiöse Sozialismus. Die Zeit des Ersten Weltkrieges und der Revolutionen, Basel 1968.
- Maurer Peter, *Anbauschlacht. Landwirtschaftspolitik, Plan Wahlen, Anbauwerk 1937–1945*, Zürich 1985.

- Maurizio Adamo, *Die Getreide-Nahrung im Wandel der Zeiten*, Zürich 1916.
- Mauss Marcel, *Die Techniken des Körpers*, in: Ders., *Soziologie und Anthropologie*, Hg. Wolf Lepenies/Henning Ritter, Bd. 2, Frankfurt a. M./Berlin 1978, S. 197–220.
- Mayr Otto, *Uhrwerk und Waage*, München 1987.
- McCay Clive M., *Notes on the History of Nutrition Research*, Hg. Fritz Verzár, Bern/Stuttgart/Wien 1973.
- Medick Hans/Jürgen Schlumbohm, *Industrialisierung vor der Industrialisierung: Gewerbliche Warenproduktion auf dem Land in der Formationsperiode des Kapitalismus*, Göttingen 1977.
- Meier Thomas, *Handwerk, Hauswerk, Heimarbeit. Nicht-agrarische Tätigkeiten und Erwerbsformen in einem traditionellen Ackerbaugebiet des 18. Jahrhunderts (Zürcher Unterland)*, Zürich 1986.
- Mennell Stephen, *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*, Frankfurt a. M. 1988.
- Merki Christoph Maria, *Zucker gegen Saccharin. Zur Geschichte der künstlichen Süsstoffe*, Frankfurt a. M./New York 1993.
- Merkle Judith A., *Management and Ideology: The Legacy of the International Scientific Management Movement*, Berkeley 1980.
- Merton Robert K., *The Sociology of Science*, Chicago 1973.
- Mesmer Beatrix, *Reinheit und Reinlichkeit. Bemerkungen zur Durchsetzung der häuslichen Hygiene in der Schweiz*, in: *Gesellschaft und Gesellschaften. Festschrift 65. Geburtstag U. Im Hof*, Hg. N. Bernhard/Q. Reichen, Bern 1982, S. 470–492.
- Dies., *Risikominimierung, Unterproduktivität und Mussepräferenz: einige Bemerkungen zu den Thesen Dieter Grohs*, in: *Strategien von Subsistenzökonomien*, Hg. Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Heft 5, Bern 1986, S. 43–48.
- Dies., *Eingeklammert – ausgeklammert, Frauen und Frauenorganisationen in der Schweiz des 19. Jahrhunderts*, Basel 1988.
- Dies., *Rationelle Ernährung. Sozialmedizinische Reaktionen auf den Wandel der Ess- und Trinkgewohnheiten*, in: *«Medizin» für die Medizin. Arzt und Ärztin zwischen Wissenschaft und Praxis. Festschrift für Hannes G. Pauli*, Hg. P. Saladin u. a., Basel/Frankfurt a. M. 1989, S. 329–345.
- Dies., *Die Rolle der Frauen während der Industrialisierung*, in: Jean-François Bergier (Hg.), 1291–1991. *Die schweizerische Wirtschaft. Geschichte in drei Akten*, St. Sulpice 1991, S. 140–145.
- Dies. (Hg.), *Die Verwissenschaftlichung des Alltags. Anweisungen zum richtigen Umgang mit dem Körper in der schweizerischen Populärpresse 1850–1900*, Zürich 1997.
- Messer Ellen, *Anthropological Perspectives on Diet*, in: *Annual Reviews in Anthropology*, vol. 13, 1984, S. 205–249.
- Messerli Jakob, *Gleichmässig, pünktlich, schnell. Zeiteinteilung und Zeitgebrauch in der Schweiz im 19. Jahrhundert*, Zürich 1995.
- Meyer-Renschhausen Elisabeth, *Weibliche Kultur und soziale Arbeit. Eine Geschichte der Frauenbewegung am Beispiel Bremens 1810–1927*, Köln/Wien 1989.
- Dies., *Die fürstlichen Mahlzeiten der Revolutionäre*, in: Marieluise Christadler (Hg.), *Freiheit, Gleichheit, Weiblichkeit – Aufklärung, Revolution und die Frauen in Europa*, Opladen 1990, S. 127–140.
- Milward Alan S., *Der Zweite Weltkrieg: Krieg, Wirtschaft und Gesellschaft 1939–1945*, München 1977.

- Mintz Sidney, *Die süsse Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*, Frankfurt a. M./New York 1987.
- Möckli-v. Seggern Margarete, *Arbeiter und Medizin, Die Einstellung des Zürcher Industriearbeiters zur wissenschaftlichen und volkstümlichen Heilkunde*, Basel 1965.
- Montgomery David, *The Fall of the House of Labor: The Workplace, the State, and American Labor Activism, 1865–1925*, Cambridge 1987.
- Montmollin M. de/O. Pastré (Hg.), *Le Taylorisme (Actes du colloque international sur le taylorisme, Paris 2–4 mai 1983)*, Paris 1984.
- Moore Barrington, *Ungerechtigkeit. Die sozialen Ursachen von Unterordnung und Widerstand*, Frankfurt a. M. 1982.
- Mooser Josef, *Arbeiterleben in Deutschland 1900–1970*, Frankfurt a. M. 1984.
- Ders., *Ländliche Klassengesellschaft 1770–1848: Bauern und Unterschichten, Landwirtschaft und Gewerbe im östlichen Westfalen*, Göttingen 1984.
- Ders., *Familienarbeit und Arbeiterfamilie. Kontinuität und Wandel seit 1900*, in: W. Ruppert (Hg.), *Die Arbeiter. Lebensformen, Alltag und Kultur von der Frühindustrialisierung bis zum «Wirtschaftswunder»*, München 1986, S. 106–116.
- Morin Edgar, *Le paradigme perdu: la nature humaine*, Paris 1973.
- Morse Philip M./George F. Kimball, *Methods of Operations Research*, New York 1951.
- Mosse George L., *Die Geschichte des Rassismus in Europa*, Frankfurt a. M. 1990.
- Moulin L., *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires en occident*, Paris 1975.
- Moutet A., *Les origines du système de Taylor en France. Le point de vue patronal (1907–1914)*, in: *Le Mouvement Social*, Nr. 93, 1975, S. 15–49.
- Mückenberger Ulrich, *Entwicklung und Funktion des Arbeitszeitrechts*, in: C. Offe/K. Hinrichs/H. Wiesensthal (Hg.) 1982, S. 46–59.
- Müller Felix/Jakob Tanner, «... im hoffnungsvollen Licht einer besseren Zukunft». *Zur Geschichte der Fortschrittsidee in der schweizerischen Arbeiterbewegung*, in: *Solidarität, Widerspruch, Bewegung. 100 Jahre Sozialdemokratische Partei der Schweiz*, Zürich 1988, S. 325–367.
- Müller Rolf-Dieter, *Die Konsequenzen der «Volksgemeinschaft»: Ernährung, Ausbeutung und Vernichtung*, in: Wolfgang Michalka (Hg.), *Der Zweite Weltkrieg*, München/Zürich 1989, S. 240–248.
- Müller Wolfgang C., *Wie Helfen zum Beruf wurde. Eine Methodengeschichte der Sozialarbeit*, Weinheim/Basel 1982.
- Müller-Jentsch Walter, *Soziologie der industriellen Beziehungen. Eine Einführung*, Frankfurt a. M./New York 1986.
- Mumford Lewis, *Mythos der Maschine*, Frankfurt a. M. 1977.
- Münchmeier Richard, *Zugänge zur Geschichte der Sozialarbeit*, München 1981.
- Münsterberg H., *Psychologie und Wirtschaftsleben. Ein Beitrag zur angewandten Experimental-Psychologie*, Leipzig 1912.
- Munz Hans, *Das Phänomen Migros. Die Geschichte der Migros-Genossenschaft*, Zürich 1973.
- Murard L./P. Zylberman (Hg.), *Le soldat du travail (Recherches, Nr. 32–33)*, Paris 1978.
- Murcott Anne (Hg.), *The Sociology of Food and Eating*, Aldershot 1983.
- Muthesius Hans (Hg.), Alice Salomon. *Die Begründerin des sozialen Frauenberufs in Deutschland*, Köln/Berlin 1958.
- Nelson Daniel, Frederick W. Taylor and the Rise of Scientific Management, Madison 1980.
- Nelson R./M. Peck/E. Kolachek, *Technology, Economic Growth and Public Policy*, Washington D. C. 1967.

- Neumann Gerhard, «Jede Nahrung ist ein Symbol». Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin 1993, S. 385–444.
- Neumann Gerhard, Das Gastmahl als Inszenierung kultureller Identität: Europäische Perspektiven, in: Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1996, S. 37–68.
- Nolan Mary, *Visions of Modernity. American Business and the Modernization of Germany*, New York/Oxford 1994.
- Dies., Das Deutsche Institut für technische Arbeitsschulung und die Schaffung des «neuen» Arbeiters, in: Reese Dagmar/Eve Rosenhaft/Carola Sachse/Tilla Siegel (Hg.), *Rationale Beziehungen? Geschlechterverhältnisse im Rationalisierungsprozess*, Frankfurt a. M. 1993, S. 189–221.
- Nonn Christoph, *Verbraucherprotest und Parteiensystem im wilhelminischen Deutschland*, Düsseldorf 1996.
- North Douglass C., *Structure and Change in Economic History*, New York/London 1981.
- Ders., *Institutions, Institutional Change and Economic Performance*, Cambridge/New York 1990.
- Nowotny Helga, *Eigenzeit, Entstehung und Strukturierung eines Zeitgefühls*, Frankfurt a. M. 1989.
- Oberschall Anthony, *Empirical Social Research in Germany 1848–1914*, Paris/Den Haag 1965.
- Ochsenbein Heinz, *Die verlorene Wirtschaftsfreiheit 1914–1918*, Bern 1971.
- Oddy Derek J., A nutritional analysis of historical evidence: the workingclass diet 1880–1914, in: D. Oddy/Miller Derek S. (Hg.), *The Making of the modern British Diet*, London 1976, S. 214–231.
- Onfray Michel, *Der Bauch der Philosophen. Kritik der diätetischen Vernunft*, Frankfurt a. M. 1990.
- Orland Barbara, Effizienz im Heim. Die Rationalisierungsdebatte zur Reform der Hausarbeit in der Weimarer Republik, in: *Kultur und Technik. Zeitschrift des Deutschen Museums*, München 1983, S. 221–227.
- Ossipow Laurence, Manger autrement en Suisse romande: l'exemple du végétarisme, in: *Schweiz. Archiv für Volkskunde*, 82, 1986, S. 155–166.
- Dies., *La cuisine du corps et de l'âme*, Neuenburg/Paris 1997.
- Oswald Suzanne, Else Züblin-Spiller, Bern 1968.
- Paul Diane, Eugenics and the left, in: *Journal for the history of ideas*, Nr. 45, 1984, S. 567–590.
- Paulus K., *Ausser-Haus-Verpflegung*, in: *Deutsche Gesellschaft für Ernährung* (Hg.), *Ernährungsbericht 1988*, Frankfurt a. M. 1988.
- Perrot Michèle, Von der Revolution zum Grossen Krieg, Bd. 4 der Geschichte des privaten Lebens, Hg. Philipp Ariès/Georges Duby, Frankfurt a. M. 1992 (erstmalig Paris 1987).
- Perrot Philippe, *Le travail des apparences. Le corps féminin XVIIIe–XIXe siècle*, Paris 1984.
- Pesenti Yvonne, *Beruf: Arbeiterin*, Zürich 1988.
- Peters Dietlinde, *Mütterlichkeit im Kaiserreich. Die bürgerliche Frauenbewegung und der soziale Beruf der Frau*, Bielefeld 1984.
- Peukert Detlev, Der «Traum der Vernunft», in: Ders., *Max Webers Diagnose der Moderne*, Göttingen 1989, S. 55–91.
- Pfister Ulrich, Protoindustrialisierung: Die Herausbildung von Gewerberegionen, 15.–18. Jahrhundert, in: *Geschichtsforschung in der Schweiz*, Hg. Allgemeine Geschichtsforschende Gesellschaft der Schweiz, Basel 1992, S. 67–78.

- Ders., Die Zürcher fabriques: Protoindustrielles Wachstum vom 16. zum 18. Jahrhundert, Zürich 1993.
- Pfister Ulrich/Brigitte Studer/Jakob Tanner (Hg.), Arbeit im Wandel. Deutung, Organisation und Herrschaft vom Mittelalter bis zur Gegenwart, Zürich 1996.
- Pierenkemper Toni, Haushalt und Verbrauch in historischer Perspektive – ein Forschungsüberblick, in: Ders. (Hg.), Haushalt und Verbrauch in historischer Perspektive. Zum Wandel des privaten Verbrauchs in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert, St. Katharinen 1987, S. 1–24.
- Ders., Das Rechnungsbuch der Hausfrau – und was wir daraus lernen können. Zur Verwendbarkeit privater Haushaltsrechnungen in der historischen Wirtschafts- und Sozialforschung, in: Geschichte und Gesellschaft, 14, 1988, S. 38–63.
- Piore Michael J./Charles Sabel, Das Ende der Massenproduktion, Frankfurt a. M. 1989.
- Polanyi Karl, The Great Transformation, Frankfurt a. M. 1978.
- Porter Peter, The rise of statistical thinking 1820–1900, Princeton 1986.
- Porter Roy, History of the Body, in: Peter Burke (Hg.), New Perspective on Historical Writing, Cambridge 1992, S. 206–232.
- Rabinbach Anson, The human motor. Energy, fatigue, and the origins of modernity, Berkeley/Los Angeles 1992.
- Raphael Lutz, Die Verwissenschaftlichung des Sozialen als methodische und konzeptionelle Herausforderung für eine Sozialgeschichte des 20. Jahrhunderts, in: Geschichte und Gesellschaft, 22, 1996, S. 165–193.
- Ders., Experten im Sozialstaat, in: Hans Günter Hockerts (Hg.), Drei Wege deutscher Sozialstaatlichkeit. NS-Diktatur, Bundesrepublik und DDR im Vergleich, München 1998, S. 231–258.
- Rath Claus-Dieter, Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Esskultur, Reinbek b. Hamburg 1984.
- Ders., Zur Psychoanalyse der Esskultur, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, S. 151–176.
- Ratz Ursula, Sozialreform und Arbeiterschaft. Die «Gesellschaft für soziale Reform» und die sozialdemokratische Arbeiterbewegung von der Jahrhundertwende bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges, Berlin 1980.
- Reese Dagmar/Eve Rosenhaft/Carola Sachse/Tilla Siegel (Hg.), Rationale Beziehungen? Geschlechterverhältnisse im Rationalisierungsprozess, Frankfurt a. M. 1993.
- Rheinberger Hans-Jürgen/Michael Hagner (Hg.), Die Experimentalisierung des Lebens. Experimentalsysteme in den biologischen Wissenschaften 1850/1950, Berlin 1993.
- Riemann Ilka, Soziale Arbeit als Hausarbeit. Von der Suppendame zur Sozialpädagogin, Frankfurt a. M. 1985.
- Richarz Irmintraut, Oikos, Haus und Haushalt. Ursprung und Geschichte der Haushaltsökonomik, Göttingen 1991.
- Ritzel Günther, Ernährungswissenschaft – ihre Bedeutung und ihre Pflege in der Schweiz, in: Praxis, Nr. 41, 1941, S. 1219–1222.
- Roerkohl Anne, Die Lebensmittelversorgung während des Ersten Weltkrieges im Spannungsfeld kommunaler und staatlicher Massnahmen, in: Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Durchbruch zum modernen Massenkonsum, Münster 1987, S. 309–370.
- Rogozinski Jacob, «Wie die Worte eines berauschten Menschen ...». Geschichtsleib und politischer Körper, in: Herta Nagl-Docekal (Hg.), Der Sinn des Historischen. Geschichtsphilosophische Debatten, Frankfurt a. M. 1996, S. 333–372.
- Rosenbaum Heidi, Formen der Familie. Untersuchungen zum Zusammenhang von Fami-

- lienverhältnissen, Sozialstruktur und sozialem Wandel in der deutschen Gesellschaft des 19. Jahrhunderts, Frankfurt a. M. 1982.
- Rosenberg Hans, Wirtschaftskonjunktur, Gesellschaft und Politik in Mitteleuropa 1873–1896, in: Hans Ulrich Wehler (Hg.), *Moderne deutsche Sozialgeschichte*, Königstein/Ts. 1981, S. 225–253.
- Rosenberg Nathan, *Perspectives on Technology*, Cambridge 1976.
- Rotberg Robert I./Theodore K. Rabb (Hg.), *Hunger and History. The Impact of Changing Food Production and Consumption Patterns on Society*, Cambridge 1983.
- Roth Karl Heinz, *Die «andere» Arbeiterbewegung*, München 1976.
- Rothschuh Karl E., *Geschichte der Physiologie*, Berlin/Göttingen/Heidelberg 1953.
- Ders., *Physiologie. Der Wandel ihrer Konzepte, Probleme und Methoden vom 16. bis 19. Jahrhundert*, Freiburg/München 1968.
- Rund Jürgen, *Ernährungswirtschaft und Zwangsarbeit im Raum Hannover 1914 bis 1923*, Hannover 1990.
- Russel Bertrand, *Power: A New Social Analysis*, London 1938.
- Sabban Françoise, *L'écriture cuisinée*, in: *L'Honnête-volupté, art culinaire, art majeur*, Paris 1989, S. 79–82.
- Sabeau David, *Die Produktion von Sinn beim Konsum der Dinge*, in: Wolfgang Ruppert, *Fahrrad, Auto, Fernsehschrank. Zur Kulturgeschichte der Alltagsdinge*, Frankfurt a. M. 1993, S. 37–51.
- Sachse Carola, *Betriebliche Sozialpolitik als Familienpolitik in der Weimarer Republik und im Nationalsozialismus mit einer Fallstudie über die Firma Siemens*, Berlin/Hamburg 1987.
- Dies., *Industrial Housewives: Women's Social Work in the Factories of Nazi Germany*, New York 1987.
- Sachsse Christoph, *Mütterlichkeit als Beruf. Sozialarbeit, Sozialreform und Frauenbewegung 1871–1929*, Frankfurt a. M. 1986.
- Sachsse Christoph/Tennstedt Florian (Hg.), *Jahrbuch der Sozialarbeit, 4: Geschichte und Geschichten*, Reinbek 1981.
- Sandgruber Roman, *Nahrungsmittelverbrauch und Essgewohnheiten vom 16. Jahrhundert bis zur Gegenwart*, in: *Beiträge zur historischen Sozialkunde*, 8, Nr. 1, 1978, S. 11–22.
- Ders., *Indikatoren des Lebensstandards in Wien in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts*, in: Renate Banik-Schweitzer u. a. (Hg.), *Wien im Vormärz*, Wien 1980, S. 57–74.
- Ders., *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*, München 1982.
- Ders., *Interfamiliale Einkommens- und Konsumaufteilung*, in: P. Borscheid/H. J. Teuteberg (Hg.), *Ehe, Liebe, Tod*, Münster 1983, S. 135–149.
- Ders., *Zeit der Mahlzeit. Veränderungen in Tagesablauf und Mahlzeiteinteilung in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*, in: N.-A. Bringéus u. a. (Hg.), *Wandel der Volkskultur in Europa*, Festschrift G. Wiegmann, Bd. I, Münster 1988, S. 459–472.
- Sarasin Philipp, *Die Bürger bei Tisch: Grossbürgerliche Gastlichkeit in Basel am Ende des 19. Jahrhunderts*, in: *Schweizerisches Archiv für Volkskunde*, 88. Jg., Heft 1/2, 1992, S. 47–72.
- Ders., *Geschichtsschreibung und das Problem der Sprache*, in: *ZeitSchrift*, 3, 1992, S. 230–234.
- Ders., *Die Rationalisierung des Körpers. Über «Scientific Management» und «biologische Rationalisierung»*, in: Michael Jeismann (Hg.), *Obsessionen. Beherrschende Gedanken im wissenschaftlichen Zeitalter*, Frankfurt a. M. 1995, S. 78–115.
- Ders./Jakob Tanner (Hg.), *Physiologie und industrielle Gesellschaft. Studien zur Verwissenschaftlichung des Körpers im 19. und 20. Jahrhundert*, Frankfurt a. M. 1998.

- Schadewaldt H., Arbeitsmedizin – Geschichte und Ausblick, in: Die Medizinische Welt, Stuttgart, Nr. 9, 1. März 1974, S. 3–23.
- Schäfer Ulla G., Historische Nationalökonomie und Sozialstatistik als Gesellschaftswissenschaften, Köln/Wien 1971.
- Schaffner Martin (Hg.), Die Basler Arbeiterbevölkerung im 19. Jahrhundert. Beiträge zur Geschichte ihrer Lebensformen, Basel/Stuttgart 1972.
- Ders., Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung, Zürich 1992.
- Schärer Martin R., Ernährung und Essgewohnheiten, in: Paul Hugger (Hg.), Handbuch der schweizerischen Volkskultur, Bd. I, Zürich 1992, S. 253–288.
- Scheiben Oskar, Krise und Integration. Wandlungen in den politischen Konzeptionen der Sozialdemokratischen Partei der Schweiz, 1928–1936, Zürich 1987.
- Scheidegger Christoph, Lohn und Arbeitszeit. Fabrikarbeiter und Eisenbahner im Kanton Solothurn 1862–1920, Zürich 1988.
- Schelsky Helmut, Der Mensch in der wissenschaftlichen Zivilisation, Köln 1961.
- Schindler Norbert, Jenseits des Zwangs? Zur Ökonomie des Kulturellen inner- und ausserhalb der bürgerlichen Gesellschaft, in: Ders., Widerspenstige Leute. Studien zur Volkskultur in der frühen Neuzeit, Frankfurt a. M. 1992, S. 20–46.
- Schipperges Heinrich, Kosmos Anthropos. Entwürfe zu einer Philosophie des Leibes, Stuttgart 1981.
- Schlegel-Matthies Kirsten, «Im Haus und am Herd». Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880–1930, Stuttgart 1995.
- Schlettwein-Gsell Daniela u. a., Ernährungsreform und Reformernährung, in: Hannes B. Stähelin u. a. (Hg.), Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1991, S. 339–353.
- Schmid Hanspeter, Wirtschaft, Staat und Macht. Die Politik der schweizerischen Exportindustrie im Zeichen von Staats- und Wirtschaftskrise (1918–1929), Zürich 1983.
- Schmidt Christa Renate, Vergleichende Betrachtungen der Hygiene-Verordnungen der Länder, München 1963.
- Schmidt Eberhard/Walter Daenzer, Betriebswissenschaft und Fabrikorganisation, in: Eidgenössisch Technische Hochschule 1855–1955, Festschrift Zürich 1955.
- Schmidt Susanne B., «Julius Maggi-Singens würziger Weg zur Industriestadt», in: Alfred Frei (Hg.), Habermus und Suppenwürze. Singens Weg vom Bauerndorf zur Industriestadt, Konstanz 1987, S. 111–151.
- Schneider Lothar, Wandlungen der Ernährung in ihrer hauswirtschaftlichen Bedeutung, in: Erich Enger (Hg.), Aspekte des hauswirtschaftlichen Strukturwandels, Berlin 1967, S. 117–136.
- Ders., Der Arbeiterhaushalt im 18. und 19. Jahrhundert. Dargestellt am Beispiel des Heim- und Fabrikarbeiters, Berlin 1967.
- Schnyder Moia, Else Züblin-Spiller, 1881–1948, in: Pioniere der Wirtschaft und Technik, Heft 26, Zürich 1973, S. 51–103.
- Schreiner Klaus/Norbert Schnitzler, Historisierung des Körpers, in: Dies. (Hg.), Gepeinigt, begehrt, vergessen, München 1992, S. 5–22.
- Schrödinger Erwin, Was ist Leben?, München/Zürich 1989 (erstmalig: 1944).
- Schröter Harm G., Etablierungs- und Verteilungsmuster der schweizerischen Auslandsproduktion von 1870–1914, in: Paul Bairoch/Martin Körner (Hg.), Die Schweiz in der Weltwirtschaft, Zürich 1990, S. 391–408.
- Ders., Aufstieg der Kleinen: multinationale Unternehmen aus fünf kleinen Staaten vor 1914, Berlin 1993.

- Ders., Unternehmensleitung und Auslandsproduktion: Entscheidungsprozesse, Probleme und Konsequenzen in der schweizerischen Chemieindustrie vor 1914, in: *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte*, vol. 44, 1994, S. 14–53.
- Schulthess Ursula, *Rechnungsführung in Personalverpflegungsbetrieben*, Zürich 1968.
- Schultz Uwe (Hg.), *Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens*, Frankfurt a. M./Leipzig 1993.
- Schulze Gerhard, *Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart*, Frankfurt a. M./New York 1993.
- Schwartz Hillel, *Never satisfied: a cultural history of diets, fantasies and fat*, New York/London 1986.
- Schwartz-Cowan Ruth, The «industrial Revolution» in the home: Household Technology and Social Change in the 20th Century, in: *Technology and Culture*, 1, 1976, S. 1–23.
- Dies., *More Work for Mother*, New York 1983.
- Schweitzer Rosmarie von, *Einführung in die Wirtschaftslehre des privaten Haushalts*, Stuttgart 1991.
- Scott James C., *Domination and the Arts of Resistance. Hidden Transcripts*, New Haven/London 1990.
- Ders., *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*, New Haven 1985.
- Scott Joan, Gender: A Useful Category of Historical Analysis, in: *American Historical Review*, 91, 1986, S. 1053–1075.
- Dies., *Gender and the Politics of History*, New York/Oxford 1988.
- Dies./Louise Tilly, Familienökonomie und Industrialisierung in Europa, in: Claudia Honegger/Bettina Heintz (Hg.), *Listen der Ohnmacht. Zur Sozialgeschichte weiblicher Widerstandsformen*, Frankfurt a. M. 1981, S. 99–137.
- Searle Geoffrey Russell, *Eugenics and Politics in Britain 1900–1914*, Leyden 1976.
- Ders., Eugenics and Class, in: Charles Webster (Hg.), *Biology, Medicine and Society 1840–1940*, Cambridge 1981, S. 217–242.
- Seel Barbara, *Ökonomik des privaten Haushalts*, Stuttgart 1991.
- Segalen Martine, *Die Familie. Geschichte, Soziologie, Anthropologie*, Frankfurt a. M. 1990.
- Sen Amartya, Food Entitlements and Economic Chains, in: Lucile F. Neman (Hg.), *Hunger in History. Food shortage, poverty, and deprivation*, Oxford 1990, S. 374–386.
- Shapiro Laura, *Perfection salad: women and cooking at the turn of the century*, New York 1986.
- Shorter E., *A history of women's bodies*, New York 1982.
- Siedler Reinhard, *Sozialgeschichte der Familie*, Frankfurt a. M. 1987.
- Siegenthaler Hansjörg, Die Schweiz 1850–1914, in: Wolfram Fischer/J. A. Houtte u. a. (Hg.), *Handbuch der europäischen Wirtschafts- und Sozialgeschichte*, Bd. 5, Stuttgart 1985, S. 443–473.
- Ders., Die Schweiz 1910–1970, in: C. M. Cipolla/K. Borchardt (Hg.), *Europäische Wirtschaftsgeschichte*, Bd. 5, Stuttgart, New York 1986, S. 245–276.
- Ders., *Wissenschaft und Wohlfahrt. Moderne Wissenschaft und ihre Träger in der Formation des schweizerischen Wohlfahrtsstaates während der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts*, Zürich 1997.
- Simmel Georg, Weibliche Kultur, in: Ders., *Philosophische Kultur*, Berlin 1983, S. 207–241 (erstmalig: 1911).
- Ders., Die Soziologie der Mahlzeit, in: *Das Individuum und die Freiheit, Essais*, Berlin 1984, S. 205–211 (erstmalig: Berlin 1910).

- Simmel Monika, Alice Salomon. Vom Dienst der bürgerlichen Tochter am Volksganzen, in: Sachsse Christoph/Tennstedt Florian (Hg.), Jahrbuch der Sozialarbeit 4: Geschichte und Geschichten, Reinbek 1981, S. 369–402.
- Simon Christian, Arbeiterkommission und Gesamtarbeitsvertrag in der chemischen Industrie. Aspekte der industriellen Beziehungen in Basel während des Zweiten Weltkrieges, in: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, 78. Bd., Heft 1, 1991, S. 39–80.
- Simon Herbert A., Homo rationalis. Die Vernunft im menschlichen Leben, Frankfurt a. M. 1993.
- Sinding Christiane, Le clinicien et le chercheur. Des grands maladies de carence à la médecine moléculaire (1880–1980), Paris 1991.
- Smith-Rosenberg C., Disorderly conduct: visions and gender in Victorian America, New York 1985.
- Somogyi Jean C., 20 Jahre Schweizerische Vereinigung für Ernährung. Rückblick und Ausblick, Hg. Schweizerische Vereinigung für Ernährung, Bern 1985.
- Spittler Gerd, Handeln in einer Hungerkrise und die grosse Dürre von 1984, Wiesbaden 1989.
- Spree Reinhard, Soziale Ungleichheit vor Krankheit und Tod, Göttingen 1981.
- Ders., Klassen- und Schichtbildung im Spiegel des Konsumentenverhaltens individueller Haushalte zu Beginn des 20. Jahrhunderts – eine clusteranalytische Untersuchung, in: Toni Pierenkemper (Hg.), Haushalt und Verbrauch in historischer Perspektive. Zum Wandel des privaten Verbrauchs in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert, St. Katharinen 1987, S. 56–80.
- Spring Rice M., Working-Class Wives, London 1981.
- Sprondel Walter M./Constans Seyfarth, Max Weber und die Rationalisierung sozialen Handelns, Stuttgart 1981.
- Stähelin Hannes B. u. a. (Hg.), Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, Bern (Bundesamt für Gesundheitswesen) 1991.
- Stähelin Walter P./Brubacher Georg (Hg.), Elevated Dosages of Vitamins, Toronto/New York 1989.
- Stearns Peter N., Arbeiterleben. Industriearbeit und Alltag in Europa 1890–1914, Frankfurt a. M./New York 1980.
- Steffen Katrin, Frauen im Service. Eine volkswissenschaftliche Untersuchung über Kellnerinnen in der Stadt Zürich, Lizentiatsarbeit am Volkswissenschaftlichen Seminar der Universität Zürich (Manuskript), Zürich 1978.
- Stehr Nico, Arbeit, Eigentum und Wissen. Zur Theorie von Wissensgesellschaften, Frankfurt a. M. 1994.
- Stigler Stephen M., The History of Statistics. The Measurement of Uncertainty before 1900, Cambridge (Mass.)/London 1986.
- Stirnemann Charles, Der Weg in die Nachkriegszeit 1943–1948, Basel/Kassel 1992.
- Stockmann Reinhard, Gesellschaftliche Modernisierung und Betriebsstruktur. Die Entwicklung von Arbeitsstätten in Deutschland 1875–1980, Frankfurt a. M. 1987.
- Stoehr Irene, «Organisierte Mütterlichkeit». Zur Politik der deutschen Frauenbewegung um 1900, in: Karin Hausen (Hg.), Frauen suchen ihre Geschichte, München 1983, S. 221–249.
- Stohler Jacques, Der Basler Arbeitsrapport. Eine Studie zur Beschäftigungstheorie und zur Beschäftigungspolitik regionaler Körperschaften, Basel 1957.
- Strahlmann Berend, Die Entwicklung des Lebensmittelrechts in der Schweiz, Bern 1969 (= Mitteilungen aus dem Gebiet der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Hg. EGA, Bd. 60, Heft 5).

- Ders., Erhebungen über den Lebensmittelverbrauch der schweizerischen Bevölkerung in historischer Sicht, in: Georg Brubacher/Günther Ritzel (Hg.), *Zur Ernährungssituation der schweizerischen Bevölkerung. Erster schweizerischer Ernährungsbericht*, Bern/Stuttgart/Wien 1975, S. 42–56.
- Strasser Susan, *Never Done: A History of American Housework*, New York 1982.
- Studer Brigitte, «... da doch die verheiratete Frau vor allem ins Haus gehört». Die Stellung der Frauen im SGB und die gewerkschaftliche Frauenpolitik unter dem Aspekt des Rechts auf Arbeit, 1880–1945, in: *Arbeitsfrieden – Realität eines Mythos, Widerspruch Sonderband*, Zürich 1987, S. 37–56.
- Studer Tobias, Das Berufsbild des Chemikers im Wandel der Zeit, in: *Swiss Chem (Schweizerische Zeitschrift für die chemische Industrie)*, Nr. 5a, Zürich 1983, S. 31–92.
- Ders., Die Geschichte der Sandoz im Lichte ihrer Diversifikation, in: *Sandoz-Bulletin*, 22. Jg., 1986: Sandoz: 100 Jahre für ein Leben mit Zukunft, S. 16–45.
- Suleiman S. R. (Hg.), *The female body in Western culture: contemporary perspectives*, Cambridge (Mass.) 1986.
- SV Service – Schweizer Verband Volksdienst, Ernährungsgewohnheiten – Ernährungswissen. Eine Repräsentativ-Umfrage bei Gästen in Personalrestaurants und Mensen, Schriftenreihe SV-Service, Heft 15, Okt. 1988.
- Sweeny Dennis, Work, race and the transformation of industrial culture in Wilhelmine Germany, in: *Social History*, Bd. 23/1, 1998, S. 31–62.
- Tannahill Reay, *Food in History*, Harmondsworth 1988.
- Tanner Albert, *Spulen – Weben – Sticken: Die Industrialisierung in Appenzell Ausserrhoden*, Zürich 1982.
- Ders., *Arbeitsame Patrioten – wohlstandige Damen. Bürgertum und Bürgerlichkeit in der Schweiz 1830–1914*, Zürich 1995.
- Tanner Jakob, Die «Alkoholfrage» in der Schweiz im 19. und 20. Jahrhundert, in: W. Hermann Fahrenkrug (Hg.), *Zur Sozialgeschichte des Alkohols in der Neuzeit Europas*, Lausanne 1986 (*Drogalkohol*, Nr. 3, 1986), S. 147–168.
- Ders., Ernährungswissenschaft, Esskultur und Gesundheitsideologie. Erfahrungen, Konzepte und Strategien in der Schweiz im 20. Jahrhundert, in: Martin Schaffner (Hg.), *Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung*, Zürich 1992, S. 85–104.
- Ders., *Le repas dans l'usine. L'Association Suisse du Service du Peuple et les cantines de fabriques, 1917–1937*, in: *Lieux de femmes dans l'espace public*, Hg. Monique Pavillon/François Valotton, Lausanne 1992, S. 63–76.
- Ders., Kochschule und kulinarische Poesie. Von der Professionalisierung des Kochens zur politischen Emanzipation?, in: Bernard Degen u. a. (Hg.), *Fenster zur Geschichte. 20 Quellen – 20 Interpretationen* (Festschrift Markus Mattmüller), Basel 1992, S. 68–83.
- Ders., Kulinarische Neologismen in der deutschen Gegenwartssprache, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin 1993, S. 269–278.
- Ders., Die Schweiz in den 50er Jahren: Prozesse, Brüche, Widersprüche, Ungleichzeitigkeiten, in: Jean-Daniel Blanc/Christine Luchsinger (Hg.), *achtung: die 50er Jahre! Annäherungen an eine widersprüchliche Zeit*, Zürich 1994, S. 19–50.
- Ders., Industrialisierung, Familienökonomie und Hungererfahrung. Sozialkonflikte, Arbeitskämpfe und Konsumboykott in der Schweiz, 1880–1914, in: Manfred Gailus/Heinrich Volkmann (Hg.), *Der Kampf um das tägliche Brot. Nahrungsmangel, Versorgungspolitik und Protest 1770–1990*, Wiesbaden 1994, S. 233–257.

- Ders., Die «stets brennender werdende Arbeitslohnfrage»: Klassengesellschaft und Sozialstatistik in der Schweiz (bis zum Ersten Weltkrieg), in: Jean Batou/Mauro Cerutti/Charles Heimberg (Hg.), *Pour une histoire des gens sans histoire. Ouvriers, exclus et rebelles en Suisse, 19e–20e siècles*, Lausanne 1995, S. 47–62.
- Ders., Der Tatsachenblick auf die «reale Wirklichkeit»: zur Entwicklung der Sozial- und Konsumstatistik in der Schweiz, in: *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte*, vol. 45, Nr. 1, 1995, S. 94–108.
- Ders., Was kommt auf den Tisch? Überlegungen und Fakten zur Zusammensetzung der Ernährung aus historischer Sicht, in: *Historicum. Zeitschrift für Geschichte*, Sommer 1995, S. 20–25.
- Ders., Die Bedeutung der Nahrungsfasern für die Ernährung – ein geschichtlicher Überblick, in: *Die Rolle der Nahrungsfasern in unserer Ernährung*, Hg. Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Schriftenreihe Heft 75), Bern 1996, S. 5–22.
- Ders., «Der Mensch ist, was er isst». Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur, in: *Historische Anthropologie*, 4. Jg., 3, 1996, S. 399–419.
- Ders., Drehkreuz zur Einsamkeit. Ein Streifzug durch die Geschichte des Herrschens und des Konsumierens, in: *du. Die Zeitschrift der Kultur*, Nr. 4, April 1996, S. 52–55.
- Ders., Italienische «Makkaroni-Esser» in der Schweiz. Migration von Arbeitskräften und kulinarische Traditionen, in: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Hg. Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher, Berlin 1997, S. 473–497.
- Ders., Industrialisierung, Rationalisierung und Wandel des Konsum- und Geschmacksverhaltens im europäisch-amerikanischen Vergleich, in: *Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert)*, Hg. Hannes Siegrist, Hartmut Kaelble, Jürgen Kocka, Frankfurt a. M./New York 1997, S. 583–613.
- Ders., «Weisheit des Körpers» und soziale Homöostase. Physiologie und das Konzept der Selbstregulation, in: *Sarasin Philipp/Jakob Tanner (Hg.), Physiologie und industrielle Gesellschaft. Studien zur Verwissenschaftlichung des Körpers im 19. und 20. Jahrhundert*, Frankfurt a. M. 1998, S. 129–169.
- Tenfelde Klaus (Hg.), *Arbeit und Arbeitserfahrung in der Geschichte*, Göttingen 1986.
- Teuteberg Hans Jürgen, Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1970). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse, in: *Archiv für Sozialgeschichte*, 19, 1979, S. 337–388.
- Ders., Wie ernährten sich Arbeiter im Kaiserreich, in: *Werner Conze/Ulrich Engelhardt (Hg.), Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert. Lebensstandard und Lebensgestaltung deutscher Arbeiter und Handwerker*, Stuttgart 1981, S. 57–83.
- Ders., Die Ernährung als Gegenstand historischer Analyse, in: *Historia socialis et oeconomica. Festschrift für Wolfgang Zorn*, Stuttgart 1987 (= Beiheft 84 der Vierteljahreshefte für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte), S. 180–202.
- Ders. (Hg.), *Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters*, Münster 1987.
- Ders./Otto Neuloh, *Ernährungsverhalten im Wohlstand. Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung in heutigen Familienhaushalten*, Paderborn 1979.
- Ders./Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997.
- Ders./Günther Wiegmann, *Der Wandel der Ernährungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung*, Göttingen 1972.
- Ders./Günther Wiegmann, *Unsere tägliche Kost*, Münster 1986.

- Thalmann Walter, Kompetenzen und Verfahren der Behörden des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes, Bern 1929.
- Thompson Edward P., *The Making of the English Working Class*, Harmondsworth 1968.
- Ders., Zeit, Arbeitsdisziplin und Industriekapitalismus, in: Ders., *Plebeische Kultur und moralische Ökonomie. Aufsätze zur englischen Sozialgeschichte des 18. und 19. Jahrhunderts*, Frankfurt a. M./Berlin/Wien 1980, S. 34–65.
- Thoms Ulrike, *Das rationalisierte Bedürfnis. Entstehung und Wandel betrieblicher Verpflegungseinrichtungen seit 1850* (Manuskript), 1995.
- Thrall Charles A., The conservative use of modern household technology, in: *Technology and Culture*, 2, 1982, S. 175–194.
- Tiger Lionel/Robin Fox, *Das Herrentier. Steinzeitjäger im Spätkapitalismus*, München 1971.
- Tilly Louise A./Joan W. Scott, *Women, Work, and Family*, New York/London 1978.
- Tolksdorf Ulrich, Ernährung und soziale Situation, in: *Ethnologische Nahrungsforschung – Ethnological Food Research*, Helsinki 1975, S. 277–292.
- Tolliday Steven/Jonathan Zeitlin (Hg.), *The Power to Manage? Employers and industrial relations in comparative-historical perspective*, London 1991.
- Toren Nina, *Social Work – The Case of a Semi-Profession*, Beverly Hills/London 1972.
- Treiber Hubert/Heinz Steinert, *Die Fabrikation des zuverlässigen Menschen, über die Wahlverwandtschaft von Kloster- und Fabrikdisziplin*, München 1980.
- Treichler Hans Peter, *Die Schweiz um die Jahrhundertwende: Erinnerungen an die gute alte Zeit*, Zürich 1985.
- Ders., *Die stillen Revolutionen: Arbeitswelt und Häuslichkeit im Umbruch (1880–1900)*, Zürich 1992.
- Trittel Günther J., *Hunger und Politik. Die Ernährungskrise in der Bizone (1945–1949)*, Frankfurt a. M./New York 1990.
- Turner Bryan S., The government of the body, medical regimens and the rationalisation of diet, in: *The British Journal of Sociology*, Nr. 13, 1982, S. 254–269.
- Ders., The discourse of diet, in: *Theory, Culture and Society*, 1/1, 1982, S. 23–32.
- Ders., *The Body and Society*, Oxford 1984.
- Ders., The Rationalization of the Body: Reflections on Modernity and Discipline, in: Sam Whimster/Scott Lash (Hg.), *Max Weber, Rationality and Modernity*, London 1987, S. 222–241.
- Ders., The Rationalization of the Body: Reflections on Modernity and Discipline, in: Sam Whimster/Scott Lash (Hg.), *Max Weber, Rationality and Modernity*, London 1987, S. 222–241.
- Turner R. Stephen, Paradigms and Productivity: The Case of Physiological Optics, in: *Social Studies of Science*, 17, I, 1987, S. 35–68.
- Twigg Julia, Vegetarianism and the Meanings of Meat, in: Murcott Anne (Hg.), *Sociology of Food and Eating*, Aldershot (GB) 1983, S. 18–30.
- Ullrich Otto, *Technik und Herrschaft, Vom Hand-werk zur verdinglichten Blockstruktur industrieller Produktion*, Frankfurt a. M. 1977.
- Vahrenkamp Richard, Frederick Winslow Taylor: Ein Denker zwischen Manufaktur und Grossindustrie, Einleitung in: F. W. Taylor, *Die Grundsätze wissenschaftlicher Betriebsführung*, Weinheim 1977.
- Ders., Botschaften der Industriekultur – Technikdebatten und ihre Wirkungen, in: *Technikgeschichte*, Bd. 55, Heft 2, 1988, S. 111–123.
- Van der Wee Herman, *Der gebremste Wohlstand. Wiederaufbau, Wachstum, Strukturwandel 1945–1980*, München 1984.
- Van Gennep Arnold, *Les rites de passage. Etude systématique des rites*, Paris 1981.

- Vandereycken Walter/Ron van Deth/Rolf Meermann, Hungerkünstler, Fastenwunder, Magersucht. Eine Kulturgeschichte der Essstörungen, München 1992.
- Vanek Joann, Time Spent in Housework, in: Scientific American, Nov. 1974, S. 116–120.
- Vatin François, Le Travail. Economie et physique, 1780–1830, Paris 1993.
- Verdier Yvonne, Pour une ethnologie culinaire, in: L'homme. Revue française d'anthropologie, vol. IX, Paris 1969, S. 49–57.
- Dies., Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière, Paris 1979.
- Verzár Fritz/Daniela Gsell, Ernährung und Gesundheitszustand der Bergbevölkerung in der Schweiz, Bern 1962.
- Vetterli Rudolf, Industriearbeit, Arbeiterbewusstsein und gewerkschaftliche Organisation, dargestellt am Beispiel der Georg Fischer AG (1890–1930), Göttingen 1978.
- Vicary James M., Labor, Management, and Food, in: Harvard Business Review, Nr. 3, Mai 1948, S. 305–312.
- Vigarillo Georges, Le propre et le sale. L'hygiène du corps depuis le Moyen Age, Paris 1985.
- Ders., Entre peurs et excès. L'alcoolisme et la toxicomanie en France au XIXe siècle, in: Alain Ehrenberg/Patrick Mignon (Hg.), Drogues. Politique et société, Paris 1992, S. 288–303.
- Vicinus M. (Hg.), Suffer and be still: women in the Victorian age, Bloomington 1972.
- Virilio Paul, Esthétique de la disparition, Paris 1980.
- Vollenweider Alice, Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache, Zürich 1964.
- von Beyme Klaus, Gewerkschaften und Arbeitsbeziehungen in kapitalistischen Ländern, München/Zürich 1977.
- Waldeck Ruth, Zur Produktion des «schwachen Geschlechts». Körpergeschichte eines Weiblichkeitsideals, in: Ethnopschoanalyse 3: Körper, Krankheit und Kultur, Redaktion Jutta Sippel-Süsse u. a., Frankfurt a. M. 1993, S. 198–213.
- Walker Kathryn E., Homemaking Still Takes Time, in: Journal of Home Economics, 61/8, 1969, S. 621 ff.
- Walter-Busch Emil, Entwicklung von Arbeitsverhältnissen und Arbeitsverhalten des Sandoz-Personals, in: Sandoz-Bulletin, 22. Jg., 1986: Sandoz. 100 Jahre für ein Leben mit Zukunft, S. 47–70.
- Waring Stephen P., Taylorism transformed: scientific management theory since 1945, Chapel Hill 1991.
- Weber Max, Soziologische Grundbegriffe, Tübingen 1984.
- Ders., Gesammelte Aufsätze zur Soziologie und Sozialpolitik, hg. Marianne Weber, Tübingen 1988.
- Ders., Gesammelte Aufsätze zur Wissenschaftslehre, Tübingen 1988.
- Wecker Regina, Frauenlohnarbeit – Statistik und Wirklichkeit in der Schweiz an der Wende zum 20. Jahrhundert, in: Regina Wecker/Brigitte Schnegg (Hg.), Frauen. Zur Geschichte weiblicher Arbeits- und Lebensbedingungen in der Schweiz. Schweizerische Zeitschrift für Geschichte, vol. 34, Nr. 3, 1984, S. 346–356.
- Dies., Equality for Men: Factory Laws, Protective Labour Legislation for Women in Switzerland and the Swiss-Effort in International Protection, in: Ulla Wikander/J. Lewis/Alice Kessler Harris (Hg.), Protecting Women. Labour Legislation in Europe, the United States, and Australia, 1880–1920, Urbana/Chicago 1995, S. 63–90.
- Dies., «Weiber sollen unter keinen Umständen zur Nachtarbeit verwendet werden ...»:

- Zur Konstituierung von Weiblichkeit im Arbeitsprozess, in: Eifert Christiane u. a. (Hg.), Was sind Frauen? Was sind Männer? Frankfurt 1996, S. 196–215.
- Dies., Zwischen Ökonomie und Ideologie. Arbeit im Lebenszusammenhang von Frauen im Kanton Basel-Stadt 1870–1910, Zürich 1997.
- Wehler Hans Ulrich, Geschichte als Historische Sozialwissenschaft, Frankfurt a. M. 1973.
- Weindling Paul J., Health, race and German politics between national unification and Nazism: 1870–1945, Cambridge 1989.
- Weingart Peter/Jürgen Kroll/Kurt Bayertz, Rasse, Blut und Gene. Geschichte der Eugenik und Rassenhygiene in Deutschland, Frankfurt a. M. 1988.
- Welskopp Thomas, Arbeitsplatz, Staat und Arbeiteraktivismus. David Montgomerys «Fall of the House of Labour» als neue Synthese amerikanischer Arbeitergeschichte, in: Geschichte und Gesellschaft, 18, 1992, S. 94–106.
- Ders., Von der verhinderten Heldengeschichte des Proletariats zur vergleichenden Sozialgeschichte der Arbeiterschaft – Perspektiven der Arbeitergeschichtsschreibung in den 1990er Jahren, in: 1999. Zeitschrift für Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts, 3, 1993, S. 34–53.
- Ders., Arbeit und Macht im Hüttenwerk. Arbeits- und industrielle Beziehungen in der deutschen und amerikanischen Eisen- und Stahlindustrie von den 1860er bis zu den 1930er Jahren, Bonn 1994.
- Ders., Der Betrieb als soziales Handlungsfeld. Neuere Forschungsansätze in der Industrie- und Arbeitergeschichte, in: Geschichte und Gesellschaft, 22, 1996, S. 118–142.
- Welskopp Thomas/Karl Lauschke (Hg.), Mikropolitik im Unternehmen. Arbeitsbeziehungen und Machtstrukturen in industriellen Grossbetrieben des 20. Jahrhunderts, Essen 1994.
- Wendt Wolf Rainer, Geschichte der sozialen Arbeit, Stuttgart 1985.
- Whimster Sam/Scott Lash (Hg.), Max Weber, Rationality and Modernity, London 1987.
- Whitley Richard, Knowledge Producers and Knowledge Acquirers. Popularisation as a Relation Between Scientific Fields and Their Publics, in: Terry Shinn/Richard Whitley (Hg.), Expository Science: Forms and Functions of Popularisation, in: Sociology and Science, vol. IX, 1985, S. 3–28.
- Widmer Thomas, Die Schweiz in der Wachstumskrise der 1880er Jahre, Zürich 1992.
- Wierlacher Alois/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993.
- Wildt Michael, Abschied von der «Fresswelle» oder: die Pluralisierung des Geschmacks. Essen in der Bundesrepublik der fünfziger Jahre, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, S. 211–226.
- Ders., Am Beginn der «Konsumgesellschaft». Mangelersfahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren, Hamburg 1994.
- Wikander Ulla/Jane Lewis/Alice Kessler-Harris (Hg.), Protecting Women. Labor Legislation in Europe, the United States, and Australia, 1880–1920, Urbana/Chicago 1995.
- Williams Raymond, Culture, Glasgow 1981.
- Wilson Edward O., Sociobiology, Cambridge (Mass.) 1975.
- Winkelmann Emile, Une institution publique de prévoyance sociale: l'Association Suisse du Service du Peuple Bien du Soldat, Genf 1941.
- Wirz Albert, Die Moral auf dem Teller, Zürich 1993.
- Ders., Doktor Birchers neue Weltordnung, in: NZZ-FOLIO, 4, 1997, S. 13–17.
- Wirz Hans Gerold, Die Personal- Wohlfahrtseinrichtungen der Schweizerischen Privatwirtschaft – ihre Stellung im Steuerrecht und ihre Beaufsichtigung, Stäfa 1955.

- Wittrock Christine, Weiblichkeitsmythen. Das Frauenbild im Faschismus und seine Vorläufer in der Frauenbewegung der 20er Jahre, Frankfurt a. M. 1983.
- Witzig Heidi/Jakob Tanner, Kaffeekonsum von Frauen in der Schweiz im 19. Jahrhundert, in: Daniela Ball (Hg.), Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten, Zürich 1991, S. 153–168.
- Woolgar Stephen/Bruno Latour, Laboratory Life. The Social Construction of Scientific Facts, Princeton 1986 (zuerst 1979).
- Yovanovitch D., Les stimulants modernes du travail ouvrier. Essai de bibliographie systématique. Préface de C. Bonglé, Paris 1923.
- Zimmermann Clemens, Zwischen Beschleunigung und Stillstand – Das Frühstück von Arbeiterfamilien (1880–1930), in: Hans-Peter Becht/Jörg Schadt (Hg.), Wirtschaft – Gesellschaft – Städte, Ubstadt-Weiher 1998, S. 297–306.
- Zürcher Regula, Von Apfelsaft bis Zollifilm. Frauen für die Volksgesundheit, Kloten 1996.
- Zur Lippe Rudolf, Am eigenen Leibe. Zur Ökonomie des Lebens, Frankfurt a. M. 1983.

Chronos-Bücher zum Thema

Albert Wirz

Die Moral auf dem Teller

dargestellt an Leben und Werk von Max Bircher-Benner und John Harvey Kellogg, zwei Pionieren der modernen Ernährung in der Tradition der moralischen Physiologie; mit Hinweisen auf die Grammatik des Essens und die Bedeutung von Birchermues und Cornflakes, Aufstieg und Fall des patriarchalen Fleischhungers und die Verführung der Pflanzenkost

1993. 248 S. 28 Abb. Br. CHF/DEM 38/ATS300
ISBN 3-905311-10-0

Albert Pfiffner

Henri Nestlé (1814–1890)

Vom Frankfurter Apothekergehilfen zum Schweizer Pionierunternehmer

1993. 330 S. 22 Abb. Geb. CHF 68/DEM 76/ATS 540
ISBN 3-905311-27-5

Martin Schaffner (Hg.)

Brot, Brei und was dazugehört

Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung

1992. 124 S. CHF 36/DEM40/ATS 290 ISBN 3-905278-93-6

Thomas Hengartner, Christoph M. Merki (Hg.)

Tabakfragen

Rauchen aus kulturwissenschaftlicher Sicht

1996. 180 S. 15 Abb. Br. CHF 32/DEM 38/ATS 260
ISBN 3-905311-95-x

Hannes Siegrist, Jakob Tanner, Béatrice Veyrassat (Hg.)

Geschichte der Konsumgesellschaft

Märkte, Kultur und Identität (15.–20. Jahrhundert)

1997. 296 S. Br. CHF 38/DEM 43/ATS 300
ISBN 3-905312-51-4

Chronos Verlag

Münstergasse 9

CH-8001 Zürich

Tel 0041 01 265 43 43 • Fax 0041 01 265 43 44

e-mail: info@chronos-verlag.ch

www.chronos-verlag.ch